



Universidad Autónoma de Querétaro

Facultad de Filosofía

Maestría en Estudios Antropológicos en Sociedades Contemporáneas

Más allá de la taza de café. Reflexiones sobre la trazabilidad del café, el caso de la Comunidad de Neblinas, Landa de Matamoros Querétaro y su Vinculación con la Comunidad de Café (No compitas haz compitas *crew*)

Que como parte de los requisitos para obtener el Grado de Maestra en Estudios Antropológicos en Sociedades Contemporáneas

Presenta:

Nayeli Romero Rivera

Dirigida por:

Doctor José Luis Plata Vázquez

Doctor José Luis Plata Vázquez

Presidente

Doctor Eduardo Solorio Santiago

Secretario

Maestra Erika Elizabeth Ramos Castro

Vocal

Doctora Diana Patricia García Tello

Suplente

Maestra Magnolia Hernández Hernández

Suplente

Centro Universitario, Querétaro, Qro.

(Septiembre, 2024)

México

La presente obra está bajo la licencia:
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>



CC BY-NC-ND 4.0 DEED

Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional

Usted es libre de:

Compartir — copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato

La licenciante no puede revocar estas libertades en tanto usted siga los términos de la licencia

Bajo los siguientes términos:



Atribución — Usted debe dar [crédito de manera adecuada](#), brindar un enlace a la licencia, e [indicar si se han realizado cambios](#). Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que usted o su uso tienen el apoyo de la licenciante.



NoComercial — Usted no puede hacer uso del material con [propósitos comerciales](#).



SinDerivadas — Si [remezcla, transforma o crea a partir](#) del material, no podrá distribuir el material modificado.

No hay restricciones adicionales — No puede aplicar términos legales ni [medidas tecnológicas](#) que restrinjan legalmente a otras a hacer cualquier uso permitido por la licencia.

Avisos:

No tiene que cumplir con la licencia para elementos del material en el dominio público o cuando su uso esté permitido por una [excepción o limitación](#) aplicable.

No se dan garantías. La licencia podría no darle todos los permisos que necesita para el uso que tenga previsto. Por ejemplo, otros derechos como [publicidad, privacidad, o derechos morales](#) pueden limitar la forma en que utilice el material.

DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS

Esta investigación está dedicada al Café, ya que como dice la casa tostadora Mono Azul “el café somos personas. Dedico esta tesis a las personas de las comunidades de Neblinas y el Aguacate que me abrieron las puertas de sus hogares, y compartieron conmigo sus saberes no solo del café sino también de muchos temas que a lo largo de las entrevistas y charlas surgían.

También le dedico esta tesis a mi Chiquilla mi perrita y compañera que siempre ha estado presente. Gracias Jacaranda por ser motivación, porque a pesar de haberme sentido tan rota eso me ayudó a seguir en el camino y encontrarme en donde creí que ya no era mi lugar.

Agradezco infinitamente a las personas que a lo largo de diez años me han acompañado en el proceso de descubrir mi espacio en este “mundo del café”; amigos, amigas y amigas que en el camino he hecho. A la comunidad del café No compitas haz compitas *Crew*, (Ale, Paula, Mayra, Alex, Efrén, Matias, ...) quienes me motivaron, acompañaron y compartieron café. Gracias Mariana, Jos y al Once café por haber sido el espacio en donde se sembró y germinó la idea de hacer la maestría, a Toño de Alta Nota por haber planteado la idea de que uniera el café y la antropología, así como el primer cuarto de café que me tomé para la redacción de esta tesis. A Julio Maya y *Terrible Coffee* en donde gran parte de esta tesis fue redactada, gracias por los combos Naye y cafés filtrados, así como las charlas que hacían amena la escritura. A Xuuka por ser un ejemplo de lo que se puede hacer con el café, ser un proyecto que me inspira a ser “Naye, la antropóloga del café” y hacer difusión de lo que hay detrás de una taza de café.

Gracias a mi familia que siempre me acompaña y apoya en mis decisiones de vida como lo ha sido seguir mi formación académica. También agradezco a Diana, Fer, Scarlett y Rafa por su amistad que me sostuvo y acompañó durante los momentos menos fáciles de esta aventura.

Doy las gracias al Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (CONAHCYT) por haberme otorgado la beca para financiar este proyecto de investigación que con el propósito de retribuir así como a la sociedad misma como a las personas de las comunidades donde se desarrolló la presente investigación y se plantea hacer difusión sobre

los elementos que integran la trazabilidad del café a los consumidores y así como favorecer la comunicación entre consumidor y productor para disminuir los intermediarios. De igual forma a la Universidad Autónoma de Querétaro, la Facultad de Filosofía y la Maestría en Estudios Antropológicos en Sociedades Contemporáneas, a mis profesoras y profesores que aceptaron ser mis lectoras, y lectores, por compartir y brindarme herramientas para continuar mi formación académica, sus aportes han sido fundamentales para la conclusión de esta tesis y motivación para continuar como investigadora.

ÍNDICE

DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS	2
RESUMEN	9
ABSTRACT	10
INTRODUCCIÓN	10
Planteamiento del problema y objetivos	10
Justificación	12
Capítulo I. MARCO REFERENCIAL, METODOLÓGICO	14
El café en el mundo	14
De Kaldi a nuestra taza	15
Antecedentes conceptuales	18
¿De dónde viene el café que tomo?	25
¿Qué actores se involucran en la producción de café?	28
¿Qué es la globalización neoliberal?	30
¿Cómo abordar los procesos globalizantes en los espacios de producción?	31
Metodología	33
Capítulo II. RUTAS DEL CAFÉ: CONTEXTO CULTURAL, SOCIAL, ECONÓMICO DE LA COMUNIDAD DE NEBLINAS, LANDA DE MATAMOROS, QUERÉTARO	36
Introducción y objetivos del capítulo	36
Localización	38
Acceso a las comunidades	39
Características biofísicas	42
Clima.....	42
Flora.....	43
Fauna.....	44
Infraestructura y servicios	45
Espacios recreativos.....	46
Agua.....	48
Drenaje.....	48
Electricidad	48

Recolección de basura.....	49
Gas	49
Transporte	50
Salud	50
Educación.....	51
Telefonía y servicios de internet	51
Población y Organización social	52
Población.....	52
Organización social.....	52
Actividades económicas	56
Migración	57
Producción de café y su comercialización	58
Contexto histórico.....	58
Programas y apoyos	60
Huertas	62
Siembra	63
Variedades.....	65
Desarrollo.....	65
Cosecha.....	67
Secado.....	68
Tueste y molido.....	69
Venta.....	72
Relaciones de compra y venta.....	74
Consumo	75
Problemáticas	75
Capítulo III. CAFÉ ENTRE NEBLINAS: ELEMENTOS DE TRAZABILIDAD, HISTORIA Y CAMBIOS EN LA PRODUCCIÓN DEL CAFÉ.	79
Café en perspectiva, contexto de la producción del grano en México	80
Voces del café: testimonios de la comunidad	82
Trabajo, organización y formas de producción, 1940-1980	82
Las Heladas de 1987	84
El gobierno de Francisco Garrido Patrón, 2003-2009	85

La llegada de la Roya.....	86
Programas, proyectos e inversiones en la comunidad (2006-2012).....	87
El gobierno de Francisco Domínguez (2015-2021).....	88
Capacitaciones	90
Programas, apoyos, de instancias de gobierno y privadas en Neblinas	91
Programas e Instituciones públicas	101
Instancias privadas y ONGs.....	103
Trazabilidad: el tejido de actores, relaciones y transformaciones.....	106
Las personas detrás de la taza	111
El café Don Virginio marca del señor Virginio	111
Café Sierra de Neblinas marca de café del Sr. Maglorio	118
Caso 1 Inés Mata.....	119
Caso 2 Familia Tostado.....	120
Caso 3 Matrimonio señora Isaura y señor Refugio	122
Caso 4 familia Ramos Casas	123
Caso 5 Familia Caturra	124
Caso 6 Señora Gloria	125
Caso 7 Sr. Elodio	126
Caso 8 Señor Wenceslao.....	127
Otros.....	127
Desafíos de la trazabilidad	128
¿Quién bebe el café?	136
Capítulo IV. ¿QUÉ SE PUEDE HACER CON LA TRAZABILIDAD? (RETRIBUCIÓN SOCIAL)	139
Problemática.....	140
Involucrados	140
Árbol de causas y efectos.....	142
Árbol de medios y fines.....	143
Resumen narrativo.....	144
Consideraciones finales	151
BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES ELECTRÓNICAS CONSULTADAS.....	156
ANEXOS	160

Anexo 1 Glosario	160
Anexo 2 Evidencias retribución social	163

ÍNDICE IMÁGENES Y TABLAS

Imagen 1 Mapa Localización de las comunidades de estudio.....	38
Imagen 2 Letrero con información sobre la obra de pavimentación en la comunidad.....	41
Imagen 3 Collage Flora	43
Imagen 4 Collage Flora	45
Imagen 5 calle del centro Neblinas Sabino.....	45
Imagen 6 vereda barrio Centro- barrio Sabino.....	45
Imagen 7 Letrero Neblinas Vivo Imagen 8 Logo Neblinas Vivo	54
Imagen 9 terraza huerta Don Virginio	60
Imagen 10 plantas de café	61
Imagen 11 huerta familiar Morales Casas.....	62
Imagen 12 café lavado para semilla semilla.....	63
Imagen 13 zona de selección de semilla.....	63
Imagen 14 semilla germinada trasplantar	64
Imagen 15 planta preparada para trasplantar	64
Imagen 16 planta trasplantada	64
Imagen 17 Güíngaro	65
Imagen 18 Flores de café.....	66
Imagen 19 cosecha	68
Imagen 20 despulpadora	69
Imagen 21morteado de café Imagen 22 abanado de café	70
Imagen 23 tostador Don Virginio.....	71
Imagen 24 café recién tostado, Don Virginio	72
Imagen 25 morteadora eléctrica y tostador de gas señor Maglorio	72
Imagen 26 balanzas Sr. Elodio.....	83
Imagen 27 Doble Sra. Gloria	84
Imagen 29 cosecha Don Virginio 2023.....	112
Imagen 30 cerezas de café maduras	113
Imagen 31 despulpando café cosecha 2023	114
Imagen 32 Don Virginio y Aidee tostando	115
Imagen 33 árbol de causas y efectos.....	143
Imagen 34 árbol de medios y fines	144
Imagen 35 entrevista programa Tiempo y Memoria	163
Imagen 36 conversatorio realizado en Tomo Café	163
Imagen 37Taller de elaboración de Coldbrew, con Cinnirolls en Xuuka café.....	164
Tabla 1 venta.....	73

Tabla 2 Datos de producción café cereza 2012- 2021 municipio Landa de Matamoros	98
Tabla 3Elementos de la trazabilidad del café producido en Neblinas.....	107
Tabla 4Resumen narrativo Fin 3	144
Tabla 5Resumen narrativo actividades.....	146
Tabla 6Resumen narrativo Propósito 3.....	147
Tabla 7 resumen narrativo Componentes 3.....	147
Tabla 8 Resumen narrativo Verificables	148
Tabla 9 Presupuesto	149

RESUMEN

La presente tesis se centra en la trazabilidad del café producido en Neblinas, Landa de Matamoros, Querétaro, partiendo de las dinámicas socioeconómicas y culturales que surgieron con el impacto de la globalización neoliberal en la comunidad cafetalera. Con el propósito de conocer los elementos que conforman la trazabilidad y el contexto histórico de las características biofísicas (como el clima, la flora y la fauna) y las relaciones humanas en torno al cultivo del café, es decir, la interacción entre los actores involucrados, como las instancias públicas, los intermediarios y los productores, se empleó para el análisis la propuesta de las nuevas ruralidades así como la ecología política. La presente investigación se desarrolló desde un enfoque antropológico siguiendo el método etnográfico. Este incluyó la observación participante y entrevistas con productores, autoridades, inversionistas y consumidores, lo cual reveló una estrecha relación entre las transformaciones biofísicas y los cambios socioeconómicos en Neblinas, tales como la migración y la feminización del trabajo en el campo. Los resultados indican que los productores han desarrollado estrategias como el uso de redes sociales para incrementar la producción, ante la insuficiente intervención de instancias públicas y la desconfianza en algunos de los programas implementados o en los intermediarios. Surge la necesidad de reconocer y comprender el contexto actual de la producción para difundir estas estrategias a los consumidores.

Palabras clave: Trazabilidad, nuevas ruralidades, ecología política.

ABSTRACT

This thesis focuses on the traceability of coffee produced in Neblinas, Landa de Matamoros, Querétaro, based on the socioeconomic and cultural dynamics that emerged with the impact of neoliberal globalization on the coffee-growing community. With the aim of understanding the elements that make up traceability and the historical context of the biophysical characteristics (such as climate, flora, and fauna) and human relationships around coffee cultivation, that is, the interaction between the involved actors, such as public entities, intermediaries, and producers, the analysis employed the proposals of new ruralities as well as political ecology. This research was developed from an anthropological approach following the ethnographic method. This included participant observation and interviews with producers, authorities, investors, and consumers, which revealed a close relationship between biophysical transformations and socioeconomic changes in Neblinas, such as migration and the feminization of labor in the field. The results indicate that producers have developed strategies such as the use of social networks to increase production, given the insufficient intervention of public entities and the distrust in some of the implemented programs or intermediaries. There is a need to recognize and understand the current context of production to disseminate these strategies to consumers.

Keywords: Traceability, new ruralities, political ecology.

INTRODUCCIÓN

Planteamiento del problema y objetivos

El café es una de las bebidas de mayor consumo a nivel mundial, es un producto de nuestro cotidiano, para muchos es el mejor remedio para despertar. El ir a tomar un café es un pretexto para reunirnos con los seres queridos, está presente en oficinas, consultorios, escuelas, conferencias. Pero cuántas veces nos hemos puesto a pensar ¿de dónde viene el café?, ¿cómo se produce?, en algunos espacios especializados para hablar sobre el origen del café se habla de trazabilidad, que a grandes rasgos son los elementos que conforman la cadena

productiva y de comercialización del café, lo cual ofrece algunos datos que nos permiten conocer sobre la procedencia, pero se dejan de lado elementos sobre el contexto social, cultural y ambiental de las comunidades productoras, lo cual permitiría entender por qué una taza de café puede costar \$20 pesos en una cafetería universitaria y \$70 pesos en un establecimiento especializado.

Para la presente investigación se realizó un estado del arte que me permitió conocer acerca de los estados productores de café del país (Querétaro entre estos) y las condiciones de producción. Como antropóloga, barista y consumidora entusiasta me surgieron diversas preguntas que motivaron la presente investigación. Algunas preguntas que surgieron ¿los consumidores de la ciudad de Querétaro saben que se produce café en el estado? ¿Cuánto café se produce? ¿Quién lo produce? ¿Dónde venden el café que se produce en el estado de Querétaro?, teniendo como antecedente el concepto de trazabilidad, y un primer acercamiento a la comunidad de Neblinas, en el municipio de Landa de Matamoros -una de las principales comunidades productoras del estado-, me percaté de la correlación entre las características biofísicas en torno a la producción de café, las prácticas socioculturales y económicas que dieron respuesta a esas y dio lugar a otras preguntas.

Esta correlación entre características biofísicas y las prácticas socioculturales ha presentado diversas transformaciones con el paso de los años pues algunos factores que han ocasionado estos son la disminución de producción, el cambio de uso de suelo de las huertas, la migración, las plagas como la roya, así como las aspiraciones de los y las jóvenes de la comunidad, con la finalidad de profundizar en esas transformaciones, y en conocer más sobre la cafecultura de esta comunidad se plantearon los siguientes objetivos:

Objetivo general: Analizar los elementos que conforman la trazabilidad del café y las transformaciones de los patrones socioculturales, económicos y las características biofísicas que derivan de la incorporación de la comunidad de Neblinas en Landa de Matamoros, Querétaro, en el modelo de la globalización neoliberal.

Teniendo como objetivos particulares:

1. Conocer a los actores, las relaciones, los procesos de cultivo y manejo que integran

la trazabilidad del café de la comunidad de Neblinas.

2. Exponer los elementos de la trazabilidad del café producido en la comunidad de Neblinas en comercios y con consumidores de la ciudad de Querétaro.
3. Identificar las condiciones y estrategias de comercio de los productores de café de la comunidad de Neblinas como resultado de la implementación de programas de desarrollo enfocados al café producido en la comunidad.
4. Analizar desde la perspectiva de la Ecología Política las transformaciones en el proceso de producción del café de la comunidad.

Justificación

Centrar la investigación en la trazabilidad permite dibujar la articulación de las personas involucradas en cada etapa del proceso de producción y dar voz al sector poco conocido u olvidado que son los productores, así como hacer la reflexión de las estrategias que han surgido como respuesta a la entrada del proceso de globalización, donde se ha dado un incremento del mercado de nicho, como lo es el café de especialidad o como las personas de la comunidad de Neblinas le nombran, café fino, permitiendo abordar también los retos que surgen al incorporar estas variedades de café en sus cultivos y cómo se adaptan a las condiciones biofísicas de la comunidad.

Con la presente investigación se busca documentar los cambios y transformaciones en el proceso de producción del café, que surgen de la correlación de los actores involucrados, como lo son las y los productores, las instancias privadas y las instancias gubernamentales, permitiendo ver algunas áreas de oportunidad para mejorar su vinculación.

Uno de los propósitos es integrar elementos en la trazabilidad que permitan visibilizar el contexto socioeconómico y cultural de las comunidades productoras a los consumidores, y con ello señalar algunas de las problemáticas que se experimentan en la producción del café; y quizá con ello concientizar a los consumidores, esto porque conforme desarrollé la investigación encontré que la producción de este grano atraviesa una crisis a nivel nacional.

La finalidad de desarrollar la investigación será explorar desde la mirada antropológica las dimensiones socioeconómicas del café a niveles locales, así como las aproximaciones teóricas de la trazabilidad, las nuevas ruralidades y la ecología política, para reflexionar sobre otros actores que se involucran durante la cadena de producción y venta del café.

La presente investigación surge como motivación personal que me lleva a unir mi formación como antropóloga y las inquietudes que surgían durante mi formación como barista; ya que me parecía que todo el proceso y todas las personas que se encuentran detrás de la taza de café que preparaba o tomaba, eran poco visibilizadas, sumado a ello, al realizar la revisión de los antecedentes encontré que existen pocos trabajos que aborden la trazabilidad, además de que aún no se habían elaborado investigaciones sobre los productores de café en la comunidad de Neblinas, desde la mirada antropológica.

Capítulo I. MARCO REFERENCIAL, METODOLÓGICO

El café en el mundo

El café es una bebida que está presente en nuestras mesas, a lo largo de la historia desde su descubrimiento hasta hoy en día. Su presencia durante la época de la revolución industrial fue de relevancia por ser un estimulante que permitía a las personas trabajar más tiempo y así adaptarse a jornadas de noche e incrementar la productividad. En el ámbito de las artes como la literatura, o la música favoreció a tener espacios donde literatos, músicos y poetas se reunían, o sentasen a crear sus obras o de igual forma que con los trabajadores funcionó como estimulante para seguir trabajando.

Esta infusión se encuentra en la mayoría de las casas, como una bebida que ayuda a las personas a despertar por la mañana, o a mantenerse despiertas durante la madrugada. Ir a tomar un café se vuelve un motivo de alegría al reunirse con los seres queridos permitiendo así fortalecer y estrechar los vínculos sociales, al tiempo que sirve para concretar negocios si la cita es de esa índole, pero en casos más solemnes, el café acompaña el duelo durante los velorios.

En lo personal a lo largo de mi vida, el café ha estado presente desde la infancia cuando mi abuela, de origen veracruzano, me dio a probar por primera vez café con leche. Conforme pasó el tiempo se convirtió en algo más que solo una bebida que consumía a diario (a veces hasta cinco tazas); el interés de investigar y conocer sobre el proceso de producción y elaboración dio como resultado que me formara como barista¹ y actualmente orientara mi formación académica al abordar el tema del café desde la antropología.

A continuación, expongo de forma breve parte del contexto histórico, y las regiones en las que se divide su producción, así como algunos datos de su producción en el país y en el estado de Querétaro.

¹ El barista es el profesional que hace bebidas de café con diferentes métodos de preparación. Sus funciones incluyen el manejo de su estación de trabajo, el conocimiento sobre la cadena de valor del café y todas las fases de transformación del grano y cómo impactan la bebida final. Informa, enseña y sensibiliza al cliente acerca de los temas relacionados con el café y propaga la cultura del café. (Mattia, 2018)

De Kaldi a nuestra taza

El café es una de las bebidas más consumidas a nivel mundial después del agua, se calcula que se consumen a diario alrededor de 2,250 millones de tazas de café. Su origen ha sido documentado por la arqueología a partir del año 858 de nuestra era en la provincia de Kaffa, en lo que hoy conocemos como Etiopía. Su origen popularizado por los amantes del café se halla en la leyenda del pastor Kaldi quién encontró a sus cabras después de comer de un arbusto, excitadas corriendo de un lado a otro, al notar que sus cabras no habían dormido en toda la noche, regresaron a la colina en donde habían pastado; Kaldi probó los frutos de dicho arbusto, pero le parecieron amargos. Recolectó algunos y los llevó a los monjes de un monasterio, a quienes tampoco les gustaron por lo que los tiraron al fuego, al quemarse las primeras capas la semilla logró tostarse y de esa forma desprendieron un aroma agradable lo cual modificó su percepción y a partir de entonces se fue modificando el proceso hasta conocer la bebida que conocemos y consumimos actualmente (Artusi, 2019, *passim*).

Con el paso del tiempo, la historia y consumo del café se fue popularizando principalmente entre viajeros que lo compartieron en diferentes partes del mundo. Actualmente, se produce en diversos países, particularmente se ha identificado un cinturón cafetalero entre los Trópicos de Cáncer y Capricornio, en donde los países comparten características biofísicas que favorecen el desarrollo de la planta. Este cinturón se divide en tres regiones: 1) África y Medio Oriente conocida como la cuna del café por el origen ya antes mencionado, algunos países productores de esta región son Kenia y Tanzania. 2) Asia y Pacífico, por mencionar algunos de los países productores, encontramos a India e Indonesia y 3) La región de Sudamérica y el Caribe en donde se concentra la mayor producción del café, ya que Brasil produce el 30% de café a nivel mundial, otro país reconocido de esta región es Colombia por su tradición cafetalera y ser un país pionero en la institucionalización de sus productores además de ser reconocido por la calidad de su café en taza, al producir café de las variedades arábicas, que poseen características apreciadas por los consumidores.

Es en esta región en la que también se encuentra nuestro país México, el cual es el décimo primer productor a nivel mundial según los datos de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo

Rural (SADER, 2022). En México el café es un cultivo estratégico ya que exporta alrededor de 28.000 toneladas anualmente, se produce sobre una superficie de 761 mil hectáreas en doce estados de la República Mexicana, situados en la parte centro-sur del país. Estos estados son: Colima, Chiapas, Guerrero, Hidalgo, Jalisco, Nayarit, Oaxaca, Puebla, Tabasco, Veracruz, San Luis Potosí y Querétaro. Los estados de mayor producción son Chiapas, Veracruz, Puebla y Oaxaca (SADER, 2022).

De acuerdo con el Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria (CEDRSSA, 2018) la caficultura es una actividad estratégica fundamental para el país, debido a que permite la integración de diversas cadenas productivas, la generación de divisas y empleos, siendo el medio de subsistencia de muchos pequeños productores y alrededor de 30 grupos indígenas. Además de su relevancia ecológica, provee servicios ambientales, ya que del 90% de la superficie cultivada con café se encuentra bajo sombra diversificada, lo cual contribuye a conservar la biodiversidad porque su producción se da por sistemas que mantienen una cubierta vegetal permanente sobre el suelo, reduciendo los problemas de erosión.

Conforme a los datos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA, 2017) la caficultura toma relevancia debido al número de productores que se dedican a ella, en el año 2017 se registró la participación de 500 mil caficultores en todo el país, cabe destacar la importancia de este producto desde el punto de vista social, puesto que se calcula que alrededor de tres millones de mexicanos dependen del café en algún grado de la cadena de distribución.²

La producción del café en el país tiene un carácter minifundista, es decir, que alrededor del 90% de los productores poseen superficies menores a cinco hectáreas, se asientan en la agricultura familiar y solamente el 4.6% pertenecen a la categoría de empresarios, de los cuales cerca del 3% son pequeños y el resto medianos y grandes. A partir de la pandemia

² Un ejemplo de cadena de distribución sería la siguiente: Caficultores - Transportadores del café pergamino - Comerciante o Cooperativas y puntos de compra de café - Trilladores -Bodegas de almacenamiento - Transportadores del café verde - Tostadores - Distribuidores del café - Cafeterías, restaurantes o Barras de especialidad -Baristas y Consumidor final. Aunque hay productores que se encargan de todo el proceso siguen empleando a su grupo familiar o jornaleros para realizar las labores de recolección y proceso del grano.

mundial del COVID-19, en nuestro país se ha incrementado el consumo de café, si bien los consumidores prefieren la variedad soluble, por la practicidad para prepararlo en casa, la apertura de cafeterías y las barras de café de especialidad,³ acerca a los consumidores a nuevas experiencias ya que favorece el conocimiento de lo que hay detrás de esta bebida (SADER, 2018) razón por la cual se ha incrementado su consumo.

En lo que refiere al estado de Querétaro para el año 2023, el porcentaje de producción de café representa el 0.01 % de la producción del país, señaló el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera datos (SIAP, 2023).⁴ Por su parte datos de SAGARPA señalan que se produce café en los municipios de Pinal de Amoles, Jalpan de Serra y Landa de Matamoros, en los dos primeros municipios se produce en plantíos de traspatio, por lo que es principalmente para el autoconsumo de las familias que lo cultivan.

Respecto al municipio de Landa de Matamoros, la Secretaría de Desarrollo Agropecuario (SEDEA, 2017) contabilizó 200 productores de café en cinco localidades; Agua Zarca, Neblinas, El Aguacate, Cerro de la Palma y Tangojío. En las localidades de Neblinas y El Aguacate, es en donde se concentra la producción de café del estado, afirma

De acuerdo a datos del SIAP, en 2016 la producción obtenida fue de más de 80 Toneladas que principalmente se destinaron tanto a consumo local, comercialización en el estado de Querétaro, así como en Xilitla, San Luis Potosí y Písafleres, Hidalgo. Por su parte, la Secretaría de Turismo del estado de Querétaro pretendía impulsar en el 2017 el funcionamiento de la Ruta del Café en los municipios serranos, con el fin de que los turistas conocieran el proceso de producción del café. Actualmente, la administración de la presidenta municipal de Landa de Matamoros Marina Ponce Camacho junto a la SEDEA y

3 El café de especialidad es un nombre técnico acuñado por la *Specialty Coffee Association of America* (SCAA), una organización que dio estatus jurídico al término especial, junto con las asociaciones de Europa, Japón y Australia, se mantiene como árbitro internacional para evaluar, calificar y distinguir los cafés singulares (Artusi, 2018)

4 Ver más en https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/839198/Cafe_Junio.pdf consultado 15 de febrero 2023.

SADER han impulsado encuentros de productores para recibir plantas de café, así como capacitaciones para la producción.

Los párrafos anteriores presentan datos económicos del café en diferentes niveles. Considero que es importante integrar estos datos con el contexto de los diversos elementos y actores que conforman la cadena de valor del café, ya que esto permite visibilizar la importancia socioeconómica del café para los pequeños productores del país y revalorar la producción local. Para ello, tomo como caso particular la comunidad de Neblinas, en Landa de Matamoros, Querétaro. A continuación, presento los antecedentes conceptuales que favorecen la comprensión de las categorías con las que abordaré el análisis de la producción de café, así como del proceso de introducción de la comunidad en los modelos de la globalización neoliberal y como se han modificado los patrones socioculturales, económicos y las características biofísicas del lugar.

Antecedentes conceptuales

Al ser el café es una de las bebidas de mayor consumo a nivel mundial, encontré que se habían elaborado varias investigaciones desde diversas miradas y disciplinas, como el diseño gráfico, la administración, el periodismo, las ciencias de la salud, la geomática y, por supuesto, desde la antropología. Para el propósito de esta investigación realice una revisión de textos que me permiten aproximarse a los conceptos que serán de utilidad para analizar y reflexionar sobre la producción de esta semilla en la comunidad de Neblinas.

A continuación, expongo algunas ideas de textos que son de utilidad para enmarcar las categorías de análisis y conceptos con los que se realizó dicho análisis, los cuales organicé por bloques según las temáticas abordadas.

En un primer bloque están los materiales que me permiten contextualizar el consumo del café con textos como el de Artusi (2018) en su Manual del café, guía definitiva para comprar, preparar y tomar, recopila varios datos y permite contextualizar algunos procesos de la cadena de valor del café, la historia del café, así como la definición de lo que se conoce como las olas del café, permitiendo hacer referencia a la forma en cómo el café se ha expandido a

lo largo del mundo y ha tomado relevancia el origen o los sabores en contraposición a los cafés solubles y/o comerciales (cadenas de cafeterías).

Por su parte, Julio Guevara (2017) en su artículo para PDG español ¿Qué es el Café de la Tercera Ola? ¿Cómo se diferencia del de Especialidad? nos define las características de cada una de dichas olas; estas olas refieren a algunas características del acceso e interés por el café de los consumidores. La primera ola del café inició con la invención del café soluble cuando el café se hizo accesible para todos, la segunda ola con la popularización de la máquina de *espresso* lo que permitió tazas individuales en las que se apreciaban los sabores de las características de la variedad Arábica, el autor hace énfasis en como en la tercera ola se busca hacer del café toda una experiencia desde la atención al cliente, compartirle la historia y el proceso del origen del café.⁵

Germán Satlar (2021) en su trabajo de investigación: Análisis del impacto de la tercera ola de café en el Gran Mendoza, define la tercera ola como una forma de apreciar al café como un producto de mayor calidad, más artesanal y en donde se destaca la importancia a los actores de la cadena de valor desde el productor, importador, tostador, barista y consumidor.

En el segundo bloque se encuentran los estudios de café desde la antropología, con los que se va entrelazando la categoría de globalización con las nuevas estrategias de producción de café. En el texto de Vacas, mulas, azúcar y café; los efectos de su introducción en la Huasteca de Jesús Ruvalcaba Mercado (1996), el autor se propone hacer el análisis de los cambios sociales, producción y las formas de comercio que se produjeron en las comunidades indígenas que habitan la región de la Huasteca con la introducción de productos agrícolas no endémicos de la región pero que se adaptaron como lo fue la caña de azúcar, el café, así como la introducción de la ganadería bovina.

En el trabajo de José Ramón Rodríguez Moreno (2014) ¿Es posible desarrollarse en torno al café orgánico? Las perspectivas de un negocio local global en comunidades maya; el autor

⁵ Ver más en <https://perfectdailygrind.com/es/2017/04/18/que-es-el-cafe-de-la-tercera-ola-como-se-diferencia-del-de-especialidad>, <https://latiendadelcafe.co/blogs/cafe-colombiano/que-es-el-cafe-de-la-tercera-ola>, <https://primerocafe.com.mx/mundo-barista/que-es-la-tercera-ola-del-cafe/>

analiza los retos que los productores de café orgánico de comunidades mayas enfrentan al introducirse en mercados globales, las relaciones de poder de la región, enfocándose en las iniciativas locales, los esquemas de producción equitativos, que buscan incorporarse en lo que se considera un nicho: el comercio justo.

De igual forma en su texto *Café y cultura productiva en una región de Veracruz*, Ejea Mendoza (2009) alude a cómo los pequeños productores de la región del centro de Veracruz establecen una variedad de prácticas productivas según la forma de pensamiento y prácticas que se construyen bajo el contexto histórico-social, local y regional que, como veremos más adelante, son similares a las estrategias de las y los pequeños productores de la comunidad de Neblinas. Para los casos que Ejea investigó la producción del grano los lleva a incorporarse a pautas de producción modernas y capitalistas en el marco de cafés de especialidad, refiriendo a aquellos que serán evaluados por su calidad en taza y que implican mayores cuidados y atención durante su producción. Algunas de las características que propone son a) la finalidad del cultivo en donde, continuar con la producción de café, más que ser una opción de incrementar las utilidades económicas, es subsidiar el consumo familiar, considerado como una alternativa de ahorro; b) las prácticas de cultivo de café, es decir, la integración de nuevas variedades o del uso de herbicidas y fertilizantes, estas prácticas fueron promovidas por el Inmecafé desde los años 1980, frente a las prácticas arraigadas durante generaciones en donde se emplean residuos orgánicos para abono, predomina las variedades criollas, favoreciendo así el cuidado ambiental.

En el artículo *Una nueva apuesta de los cafeticultores chiapanecos. La estrategia del símbolo de pequeños productores* (2020) de Ángeles Tepox-Vivar y Alma Amalia González-Cabañas en las autoras analizan el potencial del Símbolo de Pequeños Productores (SPP) como una opción que permita identificar la participación campesina en el desarrollo de capacidades y empoderamiento para las organizaciones campesinas. Empleando las propuestas de diversas disciplinas que estudian la globalización como un proceso social, por ejemplo, la economía, la filosofía y el marketing, como sus aportes sirven para abordar los movimientos sociales y construcción de confianza en la información en las etiquetas de los productos, ya que la estrategia de los cafeticultores es emplear el SPP en los empaques.

En el juego político de las representaciones. Análisis antropológico de la identidad cafetera nacional en contextos de crisis (2010) de Jairo Tocancipá-Falla, analiza la crisis cafetalera que se dio a nivel mundial en el año 1989 y en particular de las nuevas estrategias de producción y consumo diseñadas por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia como respuesta a tal crisis.

El tercer bloque refiere a investigaciones sobre los roles de género en la producción, identidad y representación algunos textos revisados fueron los de Silvia Nuria Jurado Celis, María Encarnación Quesada (2013), Morales Becerra, Israel (2013), José Luis Arriaga Ornelas, Carla Fabela Reyes, Lisette Gutiérrez González y Nylsen Sotelo Carrillo (2021), Gloria Elsa Castaño Alzate (2010), a continuación, presento las ideas principales de las y los autores.

En el estudio Silvia Nuria Jurado Celis (2017) titulado De la parcela a la mesa en donde se analiza el trabajo de las mujeres en torno a la pequeña producción de café en Oaxaca, México; la autora aborda la producción de café orgánico y el comercio justo desde la perspectiva de las mujeres. La información está basada en el trabajo de campo que realizó en Oaxaca con la UCIRI (La Unión de Comunidades de la Región del Istmo), una organización pionera en el país en el ámbito del comercio justo y la producción ecológica, la cual, es un referente del trabajo de las mujeres cafetaleras, lo que permite visibilizar y revalorar su papel en la producción. Además de que, aporta algunas pistas acerca de lo que ocurre con el trabajo de las campesinas, y cómo puede ser éste un factor que favorezca la comprensión de algunas transformaciones en relación al género.

En el caso de María Encarnación Quesada que lleva por nombre La perspectiva de género en el comercio justo: una reflexión económico-antropológica (2013), expone que el comercio justo puede ser una estrategia de desarrollo para las comunidades productoras. Sus reflexiones abordan los criterios de certificación de comercio justo y expone los retos y fortalezas que surgen de dicha certificación. Encontró que entre sus fortalezas se halla la organización de las mujeres, que con la certificación las productoras de café obtienen más beneficios económicos en comparación al del mercado tradicional; la sensibilización en cuanto a la desigualdad entre los géneros; un incremento en el acceso a los recursos y la

identificación de las mujeres como sujetos autónomos. En cuanto a las debilidades señala que se encuentran enmarcadas en la ideología del sistema patriarcal, como lo son las dificultades de desplazamiento de las mujeres, el monolingüismo o la naturalización de sus roles como productoras, cuidadoras, madres y esposas por lo que pese a las fortalezas antes mencionadas el rol de productoras aún no se considera como empoderamiento en su entorno.

Por su parte Morales Becerra, Israel (2013) en *La vida en torno al café: marginación social de pequeños productores en San Pedro Cafetitlán, Oaxaca, México*, el autor describe la situación de marginación social derivada de la implementación del modelo económico neoliberal; realiza la interpretación del significado que tiene el cultivo del café en la vida de los pobladores entre las generaciones que valoran el recurso, tienen la identidad centrada en la tierra y las esperanzas en su café ya que para las nuevas generaciones el café ha dejado de ser un recurso importante debido a que no es posible subsistir de dicho cultivo. Finalmente reflexiona cómo la desintegración social ha puesto en riesgo la conservación de costumbres y tradiciones culturales generadas a principios del siglo veinte.

Los autores de *El conocimiento tradicional como práctica erudita entre productores de café en Xico, Veracruz, México* (Ornelas, Fabela, Gutiérrez y Sotelo 2021), abordan el conocimiento tradicional desde la antropología de los conocimientos, con un ejercicio etnográfico en el estado de Veracruz, en el texto se describe al cultivo del café como el conocimiento tradicional del saber hacer. Identificaron cómo el conocimiento que aplican los productores fue adquirido “durante su vida”, es decir, como parte constituyente de su ser: lo que saben hacer le da sentido a lo que son, entendiéndolo como parte de su identidad.

A su vez Gloria Elsa Castaño Alzate (2010) en *La pobreza en las representaciones sociales de los recolectores de café en torno a sí mismo y su actividad*; la autora aborda el caso de Colombia y alude a las similitudes, de lo que ella nombra, como países pobres y como en estos, el desarrollo de vida en el campo siempre está asociado a condiciones de marginalidad, pese a que la explotación del ámbito rural se presenta a través de la introducción de las industrias ya que se apropian de los espacios y realizan una explotación de mano de obra sobre los recolectores de café que pese a ser un eslabón importante dentro de la producción

del grano se encuentran inmersos en esas relaciones de poder, y suelen ser quienes personifican la condición de pobreza rural.

Un cuarto bloque temático refiere al papel del consumidor ya que también tiene un rol importante en esta investigación y algunos documentos revisados fueron el de Diana Marcela Gómez Duarte y Hugo Santiago Peña Salgado (2019) titulado El diseño Gráfico como herramienta para promover el consumo consciente de café en *WISDOM® COFFEE*; si bien es una tesis para obtener el grado de licenciatura en diseño gráfico, permite visibilizar el interés de otras disciplinas en fomentar un consumo consciente del café que fortalezca el mercado. En el texto Gómez Duarte y Peña Salgado reconocen al café como un producto emblema de Colombia el cual consideran no es tan reconocido a nivel interno como lo es a nivel internacional, por lo que se enfocan en mejorar la experiencia del consumidor de la marca *WISDOM® Coffee*, a través del diseño gráfico.

Con la finalidad de exponer los hábitos de consumo en Colombia y los efectos del café en la salud, Ana María Sierra Restrepo (2019) en Actitudes y hábitos de consumo en Colombia: tradición y bienestar. En su texto aborda el consumo del café desde la perspectiva del consumidor, ofrece estadísticas de hábitos y actitudes del consumidor colombiano, y refiere que, si bien la bebida puede significar tradición, bienestar actualmente hay un grupo que se interesa más en los efectos en la salud.

En el artículo Factores que impulsan y limitan el consumo responsable de Álvaro Carrillo Punina; realiza una identificación de los factores que impulsan y limitan el consumo responsable de organizaciones y describe acciones que permitan fortalecer el consumo responsable. Elaboró un análisis de los patrones agrupados en los ejes social, ecológico y ético. Dando como resultado que el tipo de consumidor es un factor que impulsa el consumo responsable, mientras que el precio de los productos lo limitan.

Por último, algunos de los trabajos que me permitieron acercarme al tema de la ecología fueron los de José Palacios Ramírez (2004) Dilemas ecológicos-culturales en torno al café en la sierra mexicana y el ensayo de Patricia Moguel y Víctor M. Toledo (1996) El Café en México, ecología, cultura indígena y sustentabilidad. En el caso del trabajo de Palacios se

realiza un acercamiento a la influencia de la extensión de las redes comerciales globales, bajo el impulso estatal de "nichos ecológico-culturales" que al final son una estrategia de dependencia debido a la incorporación a modelos de monocultivo de productos comerciales, que para su caso de estudio lo es el café. La investigación se realizó en la región otomí-tepehua en la Sierra Madre dentro del Estado de Hidalgo, haciendo énfasis en las dinámicas de producción y comercio, así como en el papel de los agentes de mediación del área de agencias estatales.

En el ensayo de Patricia Moguel y Víctor M. Toledo abordan las problemáticas ecológicas, la resistencia cultural de los campesinos e indígenas por la conservación de la biodiversidad y la búsqueda de sistemas cafetaleros más eficientes siendo ahora un contexto histórico, por el año en el que fue publicado.

Las ideas de estas autoras(es) fueron una pauta para la elección de las categorías de análisis de los datos que obtuve durante mi estancia en campo, sus propuestas son un acercamiento a características similares del proceso de producción de café de la comunidad de Neblinas tal como es el rol de la mujer en la producción actual del grano, las estrategias productivas que surgen con la incorporación a nuevos mercados o por los apoyos de las dependencias de gobierno como la introducción de variantes de cafeto diferentes a las consideradas por los habitantes como "nativa".

Otro aspecto que me resultó sumamente interesante es el relacionado con el aprecio de las personas mayores por continuar produciendo café frente a las nuevas aspiraciones de las y los jóvenes para quienes su cultivo ya no es una alternativa para vivir. Para profundizar en ello retomo los elementos que conforman la trazabilidad del café. En lo que se refiere a las transformaciones de los patrones socioeconómicos y las características biofísicas que derivan de la incorporación de la comunidad en el modelo de la globalización neoliberal, retomo las propuestas de la ecología política y las nuevas ruralidades. A continuación, expongo que se entiende por trazabilidad, ecología política y nuevas ruralidades y cómo es que me servirán para realizar el análisis en el capítulo tres.

¿De dónde viene el café que tomo?

Esta pregunta fue la que despertó el interés por profundizar en el proceso de producción y conocer las características de la bebida favorita de muchos. La trazabilidad fue una palabra que conocí gracias a que, en Once Café, una barra de especialidad, junto con el consumo de las bebidas te ofrecen una tarjeta impresa que contiene información sobre el origen del café, la variedad del grano, el productor, el tostador y algunas notas de cata de la bebida que has pedido. Gracias a este tipo de experiencias es que el consumidor se ve involucrado y se genera el interés sobre lo que hay detrás del café que uno toma.

La trazabilidad es un concepto que viene de la agronomía y la geomática,⁶ buscando la definición encontré investigaciones como la de Rodríguez Méndez (2015) Trazabilidad del café, una estrategia de diferenciación en el mercado de cafés de especialidad, en donde el autor explica que existen pocos estudios orientados hacia la trazabilidad en la cadena de valor del café y que a su vez evalúen la sustentabilidad de los sistemas de producción de pequeños productores.

En su trabajo, Rodríguez recopila varias definiciones retomando los escritos de Sabrido (2004) y Aung et al. (2014). Afirma que se puede considerar que la trazabilidad permite incrementar la información disponible de los productos y procesos. Así, la trazabilidad es una herramienta para la gestión de riesgos, además de brindar al consumidor confianza sobre el origen y proceso del producto. El autor destaca que la trazabilidad puede ser entendida a partir de tres perspectivas: la primera, como una herramienta de rastreo, porque permite encontrar información del origen, así como las características del producto en cada etapa de la cadena de valor. La segunda perspectiva es como herramienta interna, al ser la información que permite encontrar la relación del producto con la materia prima, los envases, los aditivos y los datos relevantes del proceso de producción. Y la tercera perspectiva es de seguimiento,

⁶ El Instituto de Geografía de la Universidad Nacional Autónoma de México, define la geomática como un término científico moderno que sirve para expresar la integración sistémica de técnicas y metodologías de adquisición, almacenamiento, procesamiento, análisis, presentación y distribución de información geográficamente referenciada. Gómez, R. A. (2009). Conceptos de Geomática y estudios de caso en México. Instituto de Geografía, UNAM.

ya que permite tener datos de la localización del producto final, además de incluir datos de toda la cadena de valor.

Por otro lado, Castellanos Fajardo (2009) en su tesis de maestría en geomática: Diseño conceptual de un sistema de información geográfica para la certificación y trazabilidad del café orgánico en la selva lacandona, contextualiza el concepto de trazabilidad desde la mirada agropecuaria aludiendo que la trazabilidad permite encontrar y seguir el rastro de un producto a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución del café. Es así, que desde su propuesta se considera que la trazabilidad provee información acerca del origen y la historia del proceso de los productos incluyendo en su análisis elementos del contexto sociocultural y ambiental de su caso de estudio con productores de la selva lacandona.

Teniendo en cuenta lo anterior, he considerado tomar este concepto como guía para el análisis debido a que ya es conocido y abordado por las personas involucradas en el llamado “mundo del café” ya que como he mencionado anteriormente en las barras de café, en donde se elaboran bebidas a partir de lo que se conoce como café de especialidad, y de igual forma algunas marcas de renombre como Nescafé o cadenas internacionales de cafeterías como *Starbucks*, han empleado para informar al consumidor sobre el origen de las bebidas que toman, lo cual ha popularizado el concepto entre los consumidores. Sumado a ello en diversos espacios y eventos enfocados a promover y fortalecer las cadenas productivas del café como los son Expo Café, La cumbre Latinoamericana de Café, o el Centro Nacional de Investigación de café de Colombia, se aborda a la trazabilidad desde diversas perspectivas en conferencias o artículos.⁷

En los textos revisados encontré que los elementos de la trazabilidad del café son: a) el origen, refiriéndose a la región donde fue cultivado, b) la variedad de la planta (geisha, borbón, caturra, typica, costa rica por mencionar algunas), c) el proceso, también conocido como beneficio, que en palabras menos técnicas es la forma en la que se seca y/ o quita la pulpa de

⁷ Ver más en <https://www.expocafe.mx/visitantes/que-es/> , <https://cumbrelatinoamericanadelcafe.com/preguntas-frecuentes-faqs>, https://www.cenicafe.org/es/index.php/quienes_somos/index.php [consultadas el 8 de febrero 2024]

la cereza y d) la casa tostadora o el maestro tostador. Limitando la información del contexto sociocultural y desdibujando elementos que se encontraron en campo. Es entonces, que mi propuestas desde la antropología es visibilizar y nombrar la articulación de las personas involucradas en cada etapa de la cadena de producción y comercialización del grano, entre actores y los elementos los actores que integran esa cadena.

La trazabilidad permite la descripción del contexto en que se desarrollan las relaciones cuatro tipos de relaciones 1) productor y café, entendida también como la relación hombre/naturaleza por involucrar las características biofísicas de la comunidad en la que se produce, y los cuidados que recibe la planta durante el proceso de desarrollo de ésta, incluyendo la relación con las instancias de gobierno que otorgan programas y apoyos de; 2) las relaciones entre las personas de la comunidad, ya sea como productores, trabajadores por temporada, o como consumidores; 3) Las relaciones de compra y venta que se dan de manera local, regional o con la ciudad y 4) la relación de comercio con el consumidor y sí es que el consumidor llega a tener alguna vinculación directa con el productor.

Durante mi estancia en campo identifiqué los elementos que integran la trazabilidad del café que se produce en Neblinas, Landa de Matamoros, Querétaro, considerando las cuatro relaciones antes mencionadas, es decir desde cómo plantan y cuidan las matas de café hasta las redes de comercio y distribución de café tanto locales como a la ciudad de Querétaro, y el municipio de Xilitla, San Luis Potosí. En lo que refiere al consumidor que es el elemento o actor considerado como final y con la finalidad de conocer la perspectiva de estos; realicé un conversatorio en la ciudad de Querétaro en una cafetería que pertenece a la comunidad de No Compitas haz Compitas *Crew*,⁸ además de conversaciones con clientes y una productora

⁸Un grupo de afinidad que está integrado por personas que están involucradas en los diversos roles dentro de la cadena de distribución del café de especialidad como productores, tostadores, baristas, distribuidores y consumidores que se comunican por medio de un chat de la aplicación de *WhatsApp*; en este grupo se generan debates en torno a procesos, consumo, recetas, compra venta de productos especializados, también se comparten ofertas laborales, promociones de las marcas y hasta se realizan reuniones para convivir. Dicho grupo surgió a

de café de Oaxaca, por lo cual me fue posible conocer su perspectiva en torno a la producción y la relevancia que tiene para ellas y ellos saber sobre el origen del café que se consume en la ciudad. De este modo, y siguiendo a Clifford Geertz (1989), es posible dar cuenta de la realidad empírica de los fenómenos observados por el hecho de “estar ahí”, en los espacios que comprende la trazabilidad de una bebida que es parte de nuestro día a día.

Este concepto se antoja para una discusión más amplia, la cual se aborda con los datos obtenidos en campo, en donde pude dar respuesta a cuestionamientos como ¿La trazabilidad para qué o para quién? ¿Es posible favorecer el consumo consciente por medio de la trazabilidad? ¿Qué piensan los productores de la trazabilidad?, ¿Es importante para el consumidor saber el contexto de su bebida?, la reflexión en torno de estas interrogantes la presentaré más adelante planteando algunas propuestas sobre si es necesario integrar más elementos o si es necesario repensar la trazabilidad.

¿Qué actores se involucran en la producción de café?

He considerado que para el caso del café producido en Neblinas es necesario hacer un énfasis en el análisis y reflexionar sobre las políticas públicas y los actores que han propiciado cambios en los proceso de producción a causa de las plagas como la roya que provocaron pérdidas de huertas enteras como mencionan los habitantes de las comunidades, así como la integración de plantas denominadas por los locales como plantas finas (ya que requieren de mayores cuidados) que llegaron a la comunidad como parte de los apoyos de gobierno, además de transformaciones socioeconómicas que surgieron como respuesta a estos cambios. Para realizar ese énfasis, me apoyaré de las propuestas de la ecología política por lo que retomo a autoras (es) que exponen los planteamientos de este marco teórico, multidisciplinario (Leff, 2003, Durand et.al,2009, Nygren, 2012).

principios de la pandemia en el 2020 como una respuesta a la difusión de las normas para restaurantes y cafetería durante la contingencia sanitaria, y en donde se fueron desarrollando vínculos de amistad que hasta el día de hoy siguen creciendo, como menciona una de sus creadoras Mariana Vázquez (copropietaria de la barra de especialidad Once Café).

Anja Nygren (2012) plantea que la ecología política es un marco teórico amplio y multidisciplinario, que ofrece herramientas analíticas para comprender la complejidad de las causas y consecuencias de las transformaciones socio-ambientales en diversos contextos económicos, políticos y culturales. Para la ecología política el medio ambiente puede ser percibido e interpretado a partir de diferentes perspectivas, que reflejan las experiencias y los valores culturales de los diferentes actores, comunidades, instituciones y sociedades involucradas. El análisis combina aspectos sobre el uso, acceso y control de las cuestiones ambientales explorando las relaciones de poder, el conocimiento y las representaciones culturales.

La autora expone cinco de los temas principales en la ecología política actual que son: 1) el medio ambiente como un espacio ecológico, social y simbólico; 2) los mecanismos de poder y conocimiento involucrados en el uso, acceso y control de los recursos naturales y en las construcciones sociales sobre el medio ambiente; 3) las relaciones entre las estructuras institucionales y la agenda humana en la gestión ambiental; 4) el entretrejo de procesos biofísicos y socio-culturales en los cambios ambientales y 5) las redes de cooperación y conflicto en la gobernanza ambiental, la producción y el comercio globalizado e iniciativas y movimientos de desarrollo alternativo (Nygren, 2012, pp.10-11)

Por su parte Enrique Leff (2003, 2006) argumenta que la ecología política no solamente explora y actúa en el campo del poder que se establece dentro del conflicto de intereses por la apropiación de la naturaleza; a su vez hace necesario repensar la política desde una nueva visión de las relaciones de la naturaleza, la cultura y la tecnología. A la ecología política le interesa abordar los conflictos de distribución ecológica, explorar con otra perspectiva las relaciones de poder que se entretrejen entre la vida de las personas y el mundo globalizado. Es también adoptar una perspectiva política de la naturaleza donde las relaciones entre los humanos y la naturaleza, se construyen a través de relaciones de poder en el saber, en la producción, en la apropiación de la naturaleza.

Retomo el trabajo de Thomas Paul Henderson (2009) ya que en su artículo La roya y el futuro del café en Chiapas examina las raíces políticas, económicas y socio ecológicas de la roya

del café. Realiza un análisis de los impactos del hongo en el municipio de La Independencia, Chiapas y demuestra que la recuperación del sector con plantas resistentes está transformando las bases sociales, económicas y ecológicas de la cafecultura en el largo plazo. Este caso es un referente que me permite integrar los elementos de la ecología política, a las particularidades de la comunidad en las que he realizado mi proyecto de investigación, puesto que es un ejemplo para identificar a los actores y elementos involucrados, así como visibilizar algunos escenarios posibles.

Retomar los aportes de la ecología política, me permite identificar y describir el papel que tienen los actores involucrados en la trazabilidad del café (productores, instancias gubernamentales por mencionar algunas) y el impacto que generan tanto en el ámbito socioeconómico de la comunidad como en las características biofísicas. Para ello analicé las estrategias de producción que surgieron con la implementación de los diversos programas y apoyos de diferentes instancias gubernamentales, así como las inversiones privadas que han llegado a la comunidad, y los impactos que tienen. Este análisis se realiza en el capítulo tres en donde expongo un contexto histórico de las políticas públicas y algunos casos particulares de productores de Neblinas.

¿Qué es la globalización neoliberal?

A lo largo de la investigación se hace referencia a la globalización neoliberal a partir de la reflexión de Hilda Puerta (2004) en la que la autora considera que en la actualidad los principios de la teoría política y económica del neoliberalismo se ha homogeneizado con la globalización que no es más que la manera en la que se desarrollan las actividades económicas que fortalece los vínculos entre países en donde se va más allá del ámbito de la economía pues se pueden observar en expresiones sociales, culturales e ideológicas intensificándose conforme la interacción, interconexión e interdependencia entre los países. De este modo, afirma que hay una desventaja para los países subdesarrollados por las condiciones del sistema capitalista que condiciona a los países subdesarrollados a las necesidades del mercado y a las inversiones extranjeras.

Con respecto al café se han integrado institutos, asociaciones, organizaciones que buscan estandarizar, profesionalizar la producción de café para satisfacer gustos y necesidades de consumidores a nivel global como ejemplo tenemos a la *Specialty Coffee Association* (SCA) una asociación comercial que según su página de internet

... La SCA actúa como una fuerza unificadora dentro de la industria del café de especialidad y trabaja para mejorar el café elevando los estándares en todo el mundo a través de un enfoque colaborativo y progresivo [...] Establecida en enero de 2017 como resultado de la unificación de la Asociación de Cafés Especiales de América y la Asociación de Cafés Especiales de Europa. (*Specialty Coffee Association*. (2024). *About*. <https://sca.coffee/about>, consultado 27 agosto 2024).

En este ejemplo observamos como buscan estándares globales, pero se vuelve necesario reflexionar sobre cómo afectan o que cambios surgen en las comunidades productoras la integración a estos mercados globales, o sí es posible cumplir con las características para llegar a estos para lo cual retomo los aportes de las nuevas ruralidades y la ecología política.

¿Cómo abordar los procesos globalizantes en los espacios de producción?

Al centrar la investigación en los productores de café de una comunidad rural inmersa en el proceso de globalización neoliberal, durante mi estancia en campo me percaté de que era necesario abordar el tema apoyándome en una propuesta analítica que permitiera integrar las transformaciones que surgen a partir de la implementación del neoliberalismo y los cambios socioculturales y económicos en relación con la producción café en la comunidad, en este sentido considero que algunos planteamientos provenientes de autoras(es) que han abordado el asunto de las nuevas ruralidades (García,1991; Kay 2009; Salas et.al,2011, 2013, Suárez, 2011), me apoyan para explicar los procesos y las nuevas estrategias para producir, comercializar y consumir café.

Cristóbal Kay (2009) considera que las características que propone para las nuevas ruralidades se pueden usar como un marco para analizar las transformaciones de la globalización neoliberal, puesto que también ha destacado problemáticas que otras aproximaciones no lo han hecho o han ignorado. El autor toma en cuenta que una de las mayores aportaciones de la nueva ruralidad es el cuestionamiento de la presunción de analistas y encargados de formular las políticas públicas. Además, ya que se ha demostrado que las comunidades rurales ya no solo tienen como medio de subsistencia la agricultura porque ahora desarrollan diversas actividades agrícolas y no agrícolas, dentro y fuera de las comunidades encontrándose en una estrecha relación con las zonas urbanas por lo que es necesario abordarlas desde otro panorama.

Kay refiere algunas de las características que ahora se abordan desde las nuevas ruralidades como lo son las transformaciones y cambios que surgen de la diversificación de actividades fuera de los espacios rurales, la ascendente flexibilización y feminización del trabajo rural, las interacciones del ámbito rural y urbano, el incremento de la migración internacional y nacional, así como la incidencia de este fenómeno (la migración) en el desarrollo de las actividades agropecuarias, características que en campo observé. En los siguientes capítulos abordaré algunas otras transformaciones de las comunidades, ya que cada contexto rural tiene sus particularidades pues no son procesos homogéneos y como veremos más adelante en el capítulo tres hay características que no se habían considerado por este autor, como el uso de las redes sociales de medios digitales.

Por su parte, Hernán Salas Quintanal (2002), explica que, gracias al enfoque de las nuevas ruralidades, es posible ver la relación global-local para dar cuenta de lo que pasa en contextos de modernización/globalización, incluyendo el paisaje social rural/industrial/urbano y los problemas ambientales. Para este autor, es un tema pertinente para la antropología actual, ya que es viable hacer el análisis en donde se contemple la vinculación de la tradición y los sistemas de vida compartidos por múltiples actores, así, el proceso de trazabilidad visto en forma integral e integrativa, puede dar cuenta de los procesos sociales y culturales que “abren” de una vez y para siempre a las comunidades rurales, dejando de lado la idea de que para su análisis es necesario aislarlas, en tanto que, por otra parte, se pueden superar las

barreras entre lo rural y lo urbano que por décadas impidieron estudiar estos espacios como parte de un todo inmerso en un mundo globalizado, de tal suerte que el acierto de las nuevas ruralidades radica en que es posible entender los mismos fenómenos del campo en lógicas globales de subordinación, poder y desigualdad (Salas, 2002, *passim*).

Reflexionar sobre un producto tan relevante en nuestro cotidiano como lo es el café desde su origen, pasando por todas las relaciones de producción y comercio, hasta la perspectiva del consumidor con la trazabilidad, visibilizando los cambios y transformaciones que la globalización y el neoliberalismo generan en las comunidades productoras con los aportes de la nueva ruralidad, haciendo un énfasis en las alteraciones de las características biofísicas y cómo éstas afectan a la producción del café, apoyándome de la perspectiva de la ecología política, es la propuesta de esta investigación que se verá plasmada en el capítulo de reflexiones finales.

Metodología

La presente investigación se desarrolló a partir del método etnográfico que de acuerdo con Guber se entiende como:

[...] un método abierto de investigación en terreno donde caben las encuestas, las técnicas no directivas -fundamentalmente, la observación participante y las entrevistas no dirigidas— y la residencia prolongada con los sujetos de estudio, la etnografía es el conjunto de actividades que se suele designar como "trabajo de campo", y cuyo resultado se emplea como evidencia para la descripción. Los fundamentos y características de esta flexibilidad o "apertura" radican, precisamente, en que son los actores y no el investigador, los privilegiados para expresar en palabras y en prácticas el sentido de su vida, su cotidianidad, sus hechos extraordinarios y su devenir. Este status de privilegio replantea la centralidad del investigador como sujeto asertivo de un conocimiento preexistente convirtiéndolo, más bien, en un sujeto cognoscente que deberá recorrer el arduo camino del desconocimiento al reconocimiento. (Guber, 2001, p.16)

De este modo realicé trabajo de campo en tres barras de café en la ciudad de Santiago de Querétaro y en las comunidades de Neblinas y El Aguacate en el municipio de Landa de Matamoros en Querétaro. La estancia en campo en las comunidades la realicé durante los meses de abril y mayo de 2023, así como dos visitas breves en los meses de febrero y diciembre de ese mismo año; en donde implementé técnicas como la observación participante, con la finalidad de poder conocer los elementos de la trazabilidad del café producido en la comunidad de Neblinas (proceso de cultivo, corte, beneficio, tueste, comercialización, por mencionar algunas).

Consideraré a la observación participante como un proceso que

[...] consiste en dos actividades principales: observar sistemática y controladamente todo lo que acontece en tomo del investigador, y participar en una o varias actividades de la población. Hablamos "participar" en el sentido de "desempeñarse como lo hacen los nativos"; de aprender a realizar ciertas actividades y a comportarse como uno más. La "participación" pone el énfasis en la experiencia vivida por el investigador apuntando su objetivo a "estar adentro" de la sociedad estudiada (Guber,2001, p.57).

Visitó nueve huertas de café incluidas algunas de traspatio. También realicé entrevistas etnográficas con informantes clave, como productores de café, autoridades civiles, habitantes que en varias ocasiones fueron referenciados por otros miembros de la comunidad. De igual manera, en la Ciudad de Querétaro entrevisté en varias ocasiones a consumidores de Once Café, Tomo Café y Terrible Coffee, a las tostadoras de Once Café y Mono Azul, y a la copropietaria de Majuk. Entendiendo a este tipo de entrevistas conforme lo señala Rosana Guber:

En el trabajo de campo etnográfico la entrevista es una alternativa más entre otros tipos de intercambios verbales, entre los cuales no hay un orden preestablecido. Puede aparecer al principio o ya avanzada la investigación, dependiendo del lugar que tenga esta situación en la rutina local y de las decisiones del investigador. Sin embargo, en la primera etapa y hasta tanto no haya sumado algunas páginas a sus notas, la entrevista

etnográfica sirve fundamentalmente para descubrir preguntas, es decir, para construir los marcos de referencia de los actores a partir de la verbalización asociada más o menos libremente en el flujo de la vida cotidiana. Desde estos marcos extraerá las preguntas y temas significativos para la segunda etapa. (Guber: *op. cit.* p. 87)

Esta metodología me permitió contextualizar la comunidad de Neblinas y los elementos que integran la trazabilidad del café que ahí se produce, conocer las perspectivas que tienen en torno a su grano y los apoyos que han recibido de distintas instancias de gobierno, así como proyectos privados que han llegado a plantearles propuestas, en los siguientes capítulos expongo los datos obtenidos, así como el análisis de estos.

Al aplicar esta metodología en mi investigación me permitió identificar los elementos que conforman la trazabilidad del café de Neblinas, así como las dinámicas socioeconómicas de diversos actores que interactúan en la producción y el comercio del café. Con los aportes de las y los autores de las nuevas ruralidades y la ecología política me permitieron abordar el análisis y comprensión de las problemáticas y transformaciones que las y los productores de café han experimentado durante los últimos años, las cuales abordo en los siguientes capítulos.

Capítulo II. RUTAS DEL CAFÉ: CONTEXTO CULTURAL, SOCIAL, ECONÓMICO DE LA COMUNIDAD DE NEBLINAS, LANDA DE MATAMOROS, QUERÉTARO

Introducción y objetivos del capítulo

El siguiente capítulo contiene información y datos recaudados durante mi estancia en campo en las comunidades, así como algunas entrevistas que realicé con miembros de la comunidad de café No compitas haz Compitas *Crew*. Las técnicas etnográficas que utilicé para obtener la información fueron la realización de recorridos de área, observación participante, entrevistas (¿estructuradas, semiestructuradas, abiertas o pláticas informales?) con informantes clave tales como productores de café, y autoridades civiles. Además de datos consultados estadísticos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI).

Este capítulo tiene la finalidad de contextualizar las comunidades en relación con sus aspectos culturales y socioeconómicos, recordando que los objetivos de la investigación fueron conocer los actores, las relaciones, los procesos de cultivo y manejo del café, así como las causas de las transformaciones que se dieron a partir de la integración de las comunidades en los procesos globalizantes. Transformaciones socioeconómicas como la migración, las aspiraciones de las y los jóvenes de la comunidad; transformaciones de las características biofísicas de las huertas por las plagas o las heladas, por mencionar algunas.

Anteriormente, se expuso la metodología utilizada, cabe mencionar que tenía planteada una metodología y un cronograma de actividades previo a llegar a la comunidad la cual se fue modificando conforme se desarrolló a mi estancia en campo, pues las dinámicas y horarios de las y los productores, así como la disposición a ser entrevistados, por una mujer que era desconocida para ellos, llevó a que algunas entrevistas fueran de media hora en donde las respuestas eran monosílabos, desviarán el tema o me realizarán preguntas para conocer cuál era el motivo o interés por obtener información sobre la forma de producir el café. Conforme me relataban sus testimonios comprendí que desagradables experiencias anteriores

generaban desconfianza. Otro factor importante fueron las distancias de las huertas, ya que en algunos casos están a más de 2 horas caminando del centro de la comunidad. De igual forma hubo personas con las que pude realizar entrevistas de varias sesiones de más de dos horas que me permitieron profundizar y conocer más sobre la comunidad y el café.

Considero importante situarme como investigadora y autora de este capítulo para que el lector conozca mi perspectiva, no solo como antropóloga e investigadora sino también como barista y consumidora apasionada por el café. Al ser antropóloga de formación académica, me llevó a buscar un espacio cercano a la ciudad de Querétaro para conocer el contexto de la producción y venta de café, encontrando que Neblinas fue un referente de este tema en la Sierra Gorda del estado. Como barista desde hace aproximadamente diez años, en ocasiones varias prácticas de los habitantes me generaban muchas preguntas e inquietudes con respecto al manejo y almacenamiento. También fue un reto personal no mezclar las palabras técnicas de las que tenía conocimiento, sino escuchar y conocer la forma de nombrar y referirse a los elementos de su producción que las personas me compartían, razón por la cual también incluyo un glosario para las personas que no están familiarizadas con el “mundo del café”.

Respetando el deseo de la mayoría de las y los entrevistados, a lo largo del texto serán nombrados como habitantes, pobladores, locales, ya que, al momento de pedir su consentimiento sobre darle voz en el documento a redactar, me solicitaron ser anónimos. También se puede encontrar en anexos un glosario para el caso de palabras que se pueden considerar técnicas o sus sinónimos dentro de la industria del café.

A continuación, presento la información desde la ubicación de las comunidades detalles generales como, clima, flora y fauna, continuaré con la infraestructura y servicios; la población, su organización social, sus fiestas y tradiciones, para después hablar de las actividades económicas e introducir el tema de la producción y comercialización de café⁹.

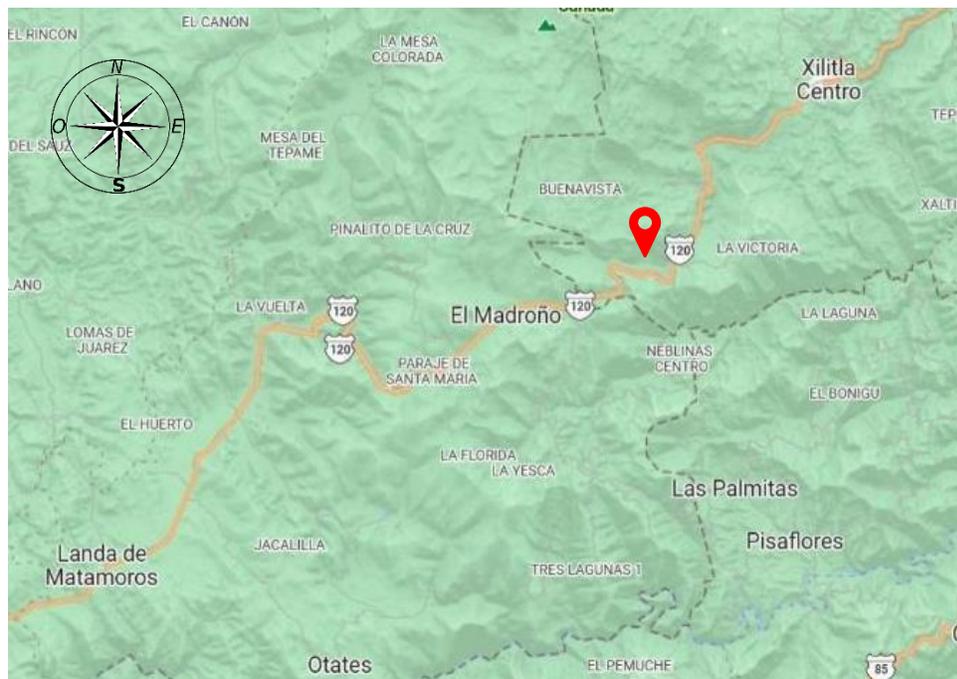
⁹ Es importante aclarar que la información se centrará sobre todo en la comunidad de Neblinas ya que es donde se encuentran localizadas las huertas de café, pero de igual forma se encuentran datos de la comunidad de El

Localización

La comunidad de Neblinas, también conocida como Neblinas de Guadalupe por los habitantes, y la comunidad El Aguacate se encuentran localizadas en el municipio de Landa de Matamoros, en el estado de Querétaro y forman parte de la Reserva de la Biosfera de la Sierra Gorda¹⁰.

Estas colindan con las comunidades de tres estados; del estado de Querétaro con El Capulín, Agua Zarca o El Puerto (como le nombran algunos habitantes de Neblinas); con las comunidades del estado de Hidalgo: El Pemuche, San Rafael y Guayabos; y con la comunidad de Puerto de Durazno del estado de San Luis Potosí.

Imagen 1 Mapa Localización de las comunidades de estudio



Fuente: Google Maps abril, 2023

Aguacate ya que una familia productora vive en esa comunidad que antes formaba parte de los barrios de Neblinas.

¹⁰Reserva de la Biosfera Sierra Gorda (Querétaro) Ubicada en el norte del estado de Querétaro, representa el 32.02% del territorio total del estado. [...] En 1987, la Sierra Gorda Queretana alcanzó la categoría de Reserva de la Biosfera, para preservar y rehabilitar los ecosistemas, inducir y orientar un aprovechamiento ordenado de los componentes naturales que permita su permanencia para las generaciones futuras y lograr un desarrollo económico y social para los habitantes de la zona. Ver más en <https://www.gob.mx/conanp/articulos/la-reserva-de-la-biosfera-sierra-gorda-cumple-20-anos-de-su-decreto?idiom=es> [consultado 17 mayo 2023]

Acceso a las comunidades

El acceso a estas comunidades es por medio de la carretera federal número 120 San Juan del Río- Xilitla. Desde la ciudad de Querétaro en la central de autobuses se puede tomar 2 rutas de camión de la línea Flecha Amarilla y posteriormente tomar un viaje hasta Neblinas el cual para asegurar un lugar se puede acordar con alguno de los “raiteros” colectivos, que son habitantes de las localidades que manejan este servicio en camionetas tipo Van, o taxis que se encuentran en el paradero de El Lobo. También se puede llegar por medio de servicio privados que desde el domicilio particular te llevan hasta las comunidades. Los costos y rutas los explico a continuación.

Las dos rutas de camión son 1) con destino a Xilitla, es necesario especificar que se viajará hasta El Lobo, cuenta con cuatro horarios disponibles. El boleto tiene un costo aproximado de \$369.00 con una duración estimada de cinco horas de viaje desde la ciudad de Querétaro, ya que el camión va haciendo paradas continuamente para el ascenso y descenso de personas. Al llegar al paradero El Lobo-Agua Zarca se puede tomar algunos de los viajes proporcionados por autos particulares tipo taxi con un costo aproximado de \$500.00 por persona. Sí se acordó previamente o hay lugar con los raiteros colectivos de Neblinas, el costo con ellos es desde \$100.00 o \$150.00 por persona.¹¹

La duración de este tramo es de una hora y 20 minutos hasta la comunidad de Neblinas, a veces hasta dos horas dependiendo del clima ya que a veces la lluvia o la niebla hace que las condiciones del camino no sean ideales para transitar. 2) La otra ruta de camiones de Flecha Amarilla es con destino a Agua Zarca con dos horarios disponibles y un costo de \$371.00 y una duración aproximada de seis horas por el ascenso y descenso de pasajeros. Al llegar ahí de igual forma existen particulares que llevan a las comunidades de Neblinas, o los raiteros colectivos el costo es desde \$100. 00 hasta \$120. 00 por persona.¹²

11 Los raiteros salen los lunes, miércoles y viernes a Xilitla, San Luis Potosí, es al regreso de este viaje que pasan por el paradero El Lobo- Agua Zarca, aproximadamente a la 1 pm

12 Esta ruta solo la cubren el día domingo por la mañana ya que es cuando los habitantes de El Aguacate y Neblinas van a realizar compras al tianguis de la plaza.

Con respecto a la accesibilidad a las comunidades, hay que destacar que el trayecto de la comunidad de El Humo a Neblinas es de terracería lo cual complica su transitar, sobre todo en temporada de lluvia porque la tierra al mojarse se queda pegada en las llantas, lo cual las hace lizas perdiendo tracción, ocasionando el riesgo a que derrapen los automóviles, o los días que hay niebla por la poca visibilidad. También durante la noche no hay alumbrado público y el camino, al ser tan accidentado, ocasiona que el tiempo de trayecto sea mayor. Como ejemplo, el día de mi llegada a las comunidades (10 de abril 2023) fue un día lluvioso con neblina, por lo que por tramos el señor Oscar, raitero de la comunidad, tenía que bajar la velocidad debido a la poca visibilidad, lo cual hizo que demorara más tiempo de lo que habitualmente se hace.

Otro ejemplo es lo sucedido el día de entrega de unos apoyos alimentarios que consistían en despensas para las familias beneficiarias por parte del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDIF). La camioneta que les iba a entregar no pudo acceder al punto de reunión porque era arriesgado que ésta bajara, ya que horas antes se había estrellado una camioneta en la curva que se encuentra en la entrada a la comunidad, así que las señoras, entre ellas algunas embarazadas, tuvieron que trasladarse por este camino resbaladizo para recibir el apoyo, ese mismo día pude observar cómo una camioneta con garrafones de agua potable La Joya no podía subir debido al peso y las condiciones del camino. Algunos de los habitantes mencionaron durante mi estancia en campo que este tema de infraestructura ha complicado la entrada y salida de la comunidad; como en situaciones de emergencias de salud y el comercio de productos de primera necesidad o el café que durante años fue transportado en animales de carga como caballos, mulas o burros.

Es importante señalar que se ha gestionado la pavimentación de este trayecto por años, y diversos delegados han buscado el apoyo a gobierno municipal y estatal, para mejorar la comunicación con las comunidades aledañas, cabecera municipal y Xilitla por ser sus principales rutas, pero no se ha concretado el recubrimiento de todo el trayecto.

En el periodo en el que se desarrolló esta investigación la presidenta municipal de Landa de Matamoros, Marina Ponce Camacho, con la cantidad de \$374, 474.25 de los recursos federales del Fondo de Aportaciones para la Infraestructura Social (FAIS) se pavimentaron con concreto hidráulico 270 metros con fecha de entrega 13 de mayo 2023. En la cual no se consideró la banquetta, solo su canaleta, lo cual molestó a algunos habitantes, obra que me comentaron, por vía del *WhatsApp*, demoró más días para ser entregada (Dato proporcionado por la señora Inés el 29 de mayo de 2023).

Imagen 2 Letrero con información sobre la obra de pavimentación en la comunidad



Fuente: archivo personal, abril 2023

La comunidad de Neblinas se divide en seis barrios; El centro, Puerto de los Cortés también conocido como El Chayote, Cantarranas, Rancho Nuevo, La Reforma y El Sabino. El Aguacate por su parte comentan algunos habitantes que se divide en dos, “arriba de la capilla es El Aguacate de Hidalgo y de la capilla para abajo es El Aguacate de Neblinas” (Información proporcionada por Aidee, en entrevista realizada en abril del 2023). Los barrios en donde habitan la mayoría de los entrevistados son el Centro, El Chayote y El Sabino. Y

en el Aguacate de Neblinas, en donde vive la familia de Don Virginio, uno de los principales productores de café de la comunidad.

Características biofísicas

Estas características permitirán conocer las condiciones en las que se desarrolla el café de las comunidades, puesto que el café se produce mejor en climas cálidos, de altura, características propias de la comunidad.¹³ También considero que al ser las comunidades parte de la reserva de la Biosfera de la Sierra Gorda, es importante dejar registro de la flora y fauna ya que algunas especies se encuentran amenazadas.

Según la CONANP (Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas), estas comunidades pertenecen a un ecosistema de Bosque Mesófilo de Montaña

[...] también conocido como bosque de niebla, es una unidad climática que se clasifica dentro de los bosques húmedos tropicales y subtropicales. Como su nombre indica, se caracteriza por ser un ambiente con una alta densidad de niebla (Puente Ramírez, 21 octubre, 2022)

Clima

En lo que refiere al clima se considera subtropical húmedo con una temperatura oscilatoria de 35 ° a 22 °C en el día en temporada de calor y hasta 2°C en las noches frías. Durante mi estancia en campo llegamos a una sensación térmica de 38 °C, al medio día. Por las tardes en diversas ocasiones se observó la niebla aún con temperaturas superiores a los 20°C según marcaban los lectores del celular. La temporada de lluvia comentan los habitantes comienza en mayo, aunque para el año en que se realizó la estancia prolongada (2023) las personas comentaban que no era habitual que lloviera como lo estuvo haciendo las semanas de abril donde se presentaron días nublados y lluviosos.

13 Ver <https://www.engormix.com/agricultura/articulos/cafe-clima-suelos-t26410.htm>

Flora

Como se mencionó anteriormente, las comunidades pertenecen a la Reserva de la Biosfera de la Sierra Gorda, lo cual favorece el crecimiento de flora silvestre, flores de ornato y el desarrollo de los plantíos en las huertas y huertos de traspatio de las casas. En lo que se refiere a la flora silvestre, se encuentran plantas de papatla, cuyas hojas se utilizan en ocasiones para envolver tamales por su parecido a las hojas de plátano, una amplia variedad de orquídeas, árboles como nogal, sumerio, encino y cedro, además de nopales y una variedad de ramas de monte, como se refieren algunos de los habitantes a las plantas silvestres, helechos, hongos y setas que utilizan para comer.

En las huertas de café, plantan y permiten el crecimiento de árboles frutales y árboles que favorecen el desarrollo de las matas de café ya sea por su sombra o por los beneficios a la tierra evitando la erosión de los montes, algunos de estos son: plátanos, árboles cítricos, lichi, papaya, árboles de nuez de macadamia, sumerio, encino, sicómoro, nogal silvestre, cedro blanco y cedro rojo.

También en la comunidad se mantiene el cultivo de la milpa en donde se siembra maíz, frijol, calabaza, chile, y se dan quelites además de huertos de traspatio donde se encuentran acelgas, zanahorias, calabazas, pepinos, melón, papaya, plátano, maracuyá, naranja, limón, aguacate, mango, guayaba, carambolo. Plantas de ornato como buganvillas, petunias, begonias, una variedad de una planta que conocen como banderas de diversos tonos como verdes, blancos, rosas y combinaciones de estos, coronas de cristo, lirios que también se encuentran de forma silvestre.

Imagen 3 Collage Flora



Fuente: elaboración archivo personal, abril 2023

Fauna

De igual forma que la flora en estas comunidades, se encuentra la fauna silvestre y los animales domésticos. Algunos de los animales silvestres que mencionan los habitantes son el *tancho* o niño del monte, osos hormigueros, tejones, mapaches, conejos, víboras como cascabel, coralillo, culebras, salamandras, sapos, ranas. Una amplia variedad de aves como pájaros carpinteros, colibríes, águilas, zopilotes, loro corona blanca, endémico de la zona, calandrias. Además de una amplia variedad de insectos como arañas, tarántulas, alacranes, vinagrillos, avispa Alonso, escarabajos, mil pies conocidos como venenillos, mantis, mariposas como una que conocen cómo 89 ya que los habitantes comentan que en sus alas se lee este número, polillas, también se pueden observar lagartijas.

Animales domésticos como perros, gatos, animales de cría como cerdos, gallinas, guajolotes, borregos, ganado vacuno, burros, bueyes que utilizan para la yunta y trabajar la tierra de las milpas, caballos, patos.

Imagen 4 Collage Flora



Fuente: elaboración personal abril 2023

Infraestructura y servicios

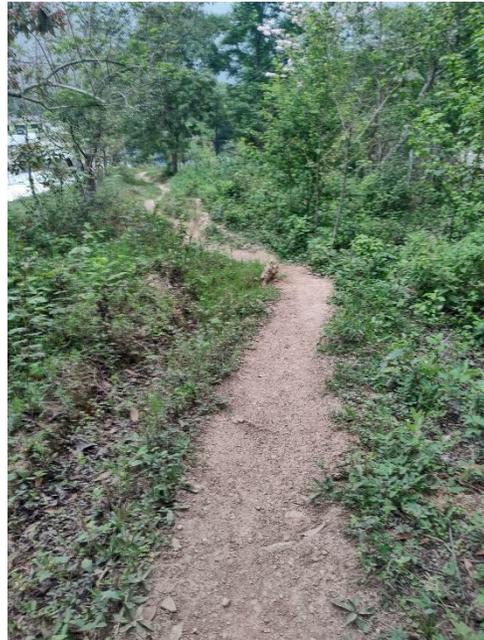
Las comunidades de Neblinas y El Aguacate cuentan con calles reticulares en su mayoría con recubrimiento de pavimento hidráulico, sin embargo, no todas las calles lo están, sólo las principales que permiten acceder a las escuelas, las canchas de usos múltiples y las delegaciones. Las que son importantes y aún no se encuentran pavimentadas son el camino que lleva del centro de Neblinas a El Aguacate, o el tramo de la carretera del Humo a Neblinas, tramo que genera diversas problemáticas ya descritas anteriormente, con el acceso a dichas comunidades. También las comunidades cuentan con veredas y caminos de terracería, que sirven para unir los barrios y las comunidades, los cuales son estrechos y solo se pueden transitar a pie, además de estar accidentados por las condiciones de terracería o encontrarse entre las huertas o potreros.

Imagen 5 calle del centro Neblinas

Imagen 6 vereda barrio Centro- barrio Sabino



Fuente: archivo personal 2023



Fuente: archivo personal 2023

Espacios recreativos

En ambas comunidades se cuenta con una cancha de usos múltiples, techadas con un domo de lámina gris, en donde se llevan a cabo entrenamientos de fútbol los días lunes y miércoles, para niños y niñas de la primaria, también ahí es donde los jóvenes juegan fútbol y básquetbol. Estas canchas se emplean para realizar actividades que requieran un espacio al aire libre donde se puedan reunir las personas de la comunidad, como eventos que lleva el gobierno municipal, un ejemplo de esto fue la celebración a las infancias y del día de las madres, organizada por la presidenta municipal durante los meses de abril y mayo de 2023. Hay otra cancha que es de terracería que se encuentra cerca del panteón en el barrio del Sabino, ahí juegan fútbol los días sábados.

La comunidad cuenta con una casa de cultura en donde se llevan a cabo actividades organizadas por Neblinas Vivo, un grupo de jóvenes que promueven el cuidado de la flora y fauna de la comunidad, también se utiliza para retiros de la iglesia, o eventos de las escuelas.

La señora Inés Mata me comentó que también ahí daban clases de estimulación temprana a los niños y niñas antes de entrar al preescolar.

Se podría considerar que la ribera del río es un espacio en el que las personas de la comunidad pueden recrearse, algunas familias van los fines de semana llevando alimentos y bebidas para poder disfrutar del agua. También los jóvenes acuden a tomar bebidas alcohólicas como cerveza, el acceso al río es accidentado ya que se accede a él únicamente caminando, por lo que comentan que uno no debe ir solo, pues puede aparecerse alguna víbora o algún otro animal.

Otro espacio que comentaron que los jóvenes usan para recreación es una pileta circular que se encuentra bajo de la sombra de un sabino, en una de las calles de la comunidad, en donde a veces la llenan de agua, comentan que ahí se reúnen los jóvenes a consumir bebidas alcohólicas o a drogarse.

Agua

En lo que refiere al servicio de agua potable las comunidades se abastecen de pozos de manantiales, como el que se encuentra en el barrio de los Cortez, otro de la comunidad de Río Verdito y el pozo de El Limón, en la comunidad de El Capulín.

Algunos habitantes de Neblinas comentan que el servicio entubado se realizó por medio de faenas en las cuales participaban los pobladores de la comunidad. Anualmente se pide una cooperación de \$120.00 por casa, la cual para algunas familias es considerada como una cuota elevada. Esta agua es la que la mayoría de los habitantes utilizan como agua de uso, es decir, la que utilizan para cocinar y tomar, además en algunas casas compran garrafones de agua marca “la joya” que compran en algunas de las tiendas de la localidad, además de que pasa la camioneta que surte algunas rutas de la comunidad.

Drenaje

En la comunidad de Neblinas, la mayoría de las casas cuentan con el servicio de drenaje que llega al río Tanculín, algunos habitantes comentan que han llegado a tener problemas porque “a veces la gente avienta ropa vieja, zapatos, una vez hasta encontramos un puerquito y un señor tuvo que ayudar a sacarlo” (testimonio de entrevistada, 25 abril 2023).

El delegado comentó que lo que buscan es tener una planta de tratamiento de aguas residuales para que el río se conserve limpio.

Electricidad

Con respecto al servicio de luz eléctrica se cuenta en ambas localidades, gracias a que de igual forma que con el agua se realizaron faenas, aunque algunos habitantes de la comunidad de Neblinas relatan que antes El Aguacate era un barrio de la misma comunidad, pero debido a que en ese entonces no participaron con las faenas no se les dio este servicio de luz, motivo por el cual se separaron como comunidad. Pero “[...] durante el gobierno Ignacio Loyola Vera (1997 -2003), donó y ayudó a crear una cooperativa de café con la condición de que permitieran extender el servicio de luz a la comunidad de El Aguacate” (testimonio de

entrevistado, 13 de abril 2023), fue gracias a esto que actualmente se cuenta con el servicio en dicha comunidad.

Una problemática de este servicio, es que en ocasiones cortan la luz por un par de horas, para poder darle mantenimiento, “los cables y postes se encuentran entre el monte” como refirió uno de los entrevistados (testimonio obtenido mediante entrevista en abril, 2023) por lo que tienen que podar los árboles para evitar accidentes, ya que si estos llegaran a romper el cableado el servicio demoraría en restablecerse. También en ocasiones por los fuertes vientos o las lluvias “se les va” el servicio demorando horas en regresar, aseguraron que antes eran días pero que actualmente ya demoran poco tiempo (testimonio de entrevistada de abril, 2023).

Otra problemática es que el servicio de alumbrado público no cubre la totalidad de la comunidad, o se le da poco mantenimiento como cuando algún foco se funde o si tiene algún problema de conexión, razón por la que en algunas calles no cuentan con iluminación, y los habitantes cargan con un foco, como se refieren a las lámparas de mano.

Recolección de basura

En el caso del servicio de recolección de basura, los días lunes por la mañana pasa el camión recolector, así que es necesario que las familias dejen a pie de calle los residuos que se juntaron durante la semana, también las comunidades cuentan con algunos botes de basura en las calles principales, como lo son la calle donde se encuentran las escuelas y la Delegación, algunos entrevistados refirieron que aunque son pocas las familias que siguen quemando la basura, también en algunas casas los desechos orgánicos se utilizan como alimento para los animales de corral o como abono para las huertas

Gas

En varios hogares de la comunidad además de contar con fogón de leña, cuentan con estufas de gas, este es surtido por una pipa de gas que llega a la comunidad una vez a la semana para llenar los tanques de las casas aproximadamente cuesta \$700 llenar el tanque de 30 litros

(costo de abril, 2023), también este servicio es empleado por uno de los tostadores de café de la comunidad. Algunas de las mujeres entrevistadas comentan que es de ayuda cuando el clima no está bueno y el fogón está afuera, pero que aún prefieren el uso de leña para cocinar y tostar café pues es lo que les da el sabor a las cosas; principalmente lo continúan empleando para cocinar frijoles, poner la olla de café y hacer tortillas.

Transporte

Las comunidades de Neblinas y El Aguacate no cuentan con transporte público, como se mencionó anteriormente el servicio de raiteros colectivos y de taxis son brindados por particulares de comunidades aledañas o de las mismas comunidades. Los raiteros tienen dos rutas principales; los lunes, miércoles y viernes salen hacia Xilitla, San Luis Potosí cobrando \$150 por persona y los domingos al Puerto de Agua Zarca cobrando \$100 por persona. Recorren las calles principales sonando el claxon para avisar que van a salir, hasta que se llene la camioneta, o se aparta su lugar previamente por mensaje de *WhatsApp*.

Salud

La comunidad cuenta con servicio de salud pública a través de un centro de salud en donde se hace seguimiento a embarazos, vacunación y pediátrico, atender enfermedades como diabetes, hipertensión. Cuentan con un médico que suele ser prestador de servicio social, una enfermera, algunos de los habitantes comentan que el centro de salud no está abastecido con medicamentos suficientes, y que en diversas ocasiones tiene que ir a con médicos particulares a la comunidad de Agua Zarca a aproximadamente 43 minutos de camino, Pisaflores en Hidalgo en donde el trayecto es de casi 23 kilómetros de distancia o Xilitla, San Luis Potosí que es un trayecto de alrededor hora y media. Además, que para temas delicados tiene que ir al Hospital General que se encuentra en la cabecera municipal de Jalpan de Serra, a 84 kilómetros de la comunidad. (a tantos kilómetros de la comunidad o a tantas horas de viaje, esto ayudará a contextualizar mejor el servicio).

Educación

En lo que refiere a la educación cuentan con preescolar, primaria, telesecundaria, y telebachillerato. El preescolar Frida Kahlo se encuentra a un costado de la calle principal en el centro de la comunidad, el turno es matutino y cuenta con tres años de escolaridad. La primaria “Francisco Javier Mina” se divide en dos turnos; 1ro, 3ro, 5to acuden en el horario de la mañana, 2do, 4to y 6to en el turno de la tarde, ésta se ubica frente al preescolar. La telesecundaria José Ma. Luis Mora está ubicada en el barrio del Chayote el turno es matutino para los tres grados.

En cuanto al telebachillerato, algunos jóvenes acuden al que está localizado en la comunidad de El Aguacate, en donde asisten habitantes de otras comunidades aledañas. También algunos jóvenes optan por ir a estudiar a la comunidad de Agua Zarca ya que comentaron tiene más profesores y les dan inglés, esto representa un gasto económico para las familias, debido a que suelen rentar un cuarto en esa comunidad.

Si las familias tienen la posibilidad y recursos de que los jóvenes continúen estudiando, para realizar estudios universitarios los realizan en el municipio de Jalpan, ya que ahí se encuentra la Universidad Pedagógica Nacional y un campus de la Universidad Autónoma de Querétaro, también algunos se van a estudiar a Huejutla en Hidalgo, a la Universidad Politécnica.

Telefonía y servicios de internet

Algunos habitantes contaron que anteriormente había una caseta telefónica en la tienda del señor Maglorio, en donde esperaban las llamadas de familiares, actualmente la mayoría de las personas cuentan con teléfono celular que, a pesar de no tener señal telefónica, lo utilizan con el internet de las compañías que ofrecen este servicio vía satelital, para el uso de redes sociales como *WhatsApp*, Facebook. También en algunas tiendas de la comunidad venden códigos de acceso a internet que son por día, semana o mes y el costo es de \$10 a \$100 según sea el tiempo de duración, algunas familias comparten la señal de internet, el costo de este es de aproximadamente \$500 al mes.

Al término de mi estancia en campo se anunciaba la llegada de chips de la CFE que permitirían tener línea telefónica.

Población y Organización social

En la comunidad existen organizaciones religiosas como lo son las personas encargadas de la capilla, además de los comités escolares, sin embargo, para los objetivos de esta investigación en este apartado me enfocaré en describir de manera breve el cargo de Delegado (a), Juez (a) y el grupo de *Facebook* Neblinas Vivo, por ser los que tienen una relación más estrecha con el tema a abordar en la investigación.

Población

Conforme a los datos del último censo población del INEGI 2020 la población de Neblinas es de 740 personas que habitan en 231 casas ubicadas en los seis barrios mencionados anteriormente. En el caso de El Aguacate la población es de 189 habitantes que viven en 61 casas.

Organización social

En la comunidad se encuentra la Delegación que tiene dos subdelegaciones, El Aguacate y El Capulín. El Delegado (a) y el Juez (a) son habitantes de las comunidades, quienes son los representantes de la comunidad con la presidencia y realizan algunas actividades de administración y gestión de algunos de los planes o programas de las instancias públicas. Para ser elegidos como Delegado (a) y Juez(a), los interesados deben presentar en la presidencia municipal los requisitos para postularse y así realizar una campaña, este puesto se elige cada tres años, se hace por medio de votaciones en casillas que se instalan en la cancha multiusos y se realiza el conteo.

Grupo de *Facebook* Neblinas Vivo

Neblinas vivo está integrado por un grupo de jóvenes de la comunidad Jair y su primo, quienes al percatarse que durante la pandemia la mayoría de las personas estaban comunicándose por las redes sociales, decidieron crear un grupo de *Facebook* para poder difundir aspectos relacionados con la flora y la fauna de la localidad, de esa forma fomentar su conservación, ya que uno de sus deseos como me comentó Jair, es llegar a ser un “Rancho Regenerativo”, en donde se reciba educación ambiental y se realicen caminatas vivas, que son caminatas donde se explica el ecosistema a grupos reducidos y van guiados por un biólogo. Jair comentó que estas ideas surgieron porque él participó en programas de la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (CONANP) en donde recibió e impartió talleres de educación ambiental y quiere replicarlo en su propia comunidad.

En la comunidad de Neblinas lo que han hecho es colocar lonas en puntos considerados como estratégicos de la comunidad con mensajes promoviendo el cuidado del medio ambiente, como “la basura llegó contigo, y contigo se tiene que ir”, han dado charlas en la escuela primaria gracias al apoyo del director de esta. Organizan proyecciones de películas en la casa cultural de la comunidad, concurso de fotografía para juventudes e infancias en donde concursaron mandando una foto de la naturaleza o de alguna acción para el cuidado del medio ambiente. También están registrados en Naturalísimo Mx¹⁴ en donde hacen un inventario de las especies de flora y fauna de la comunidad. En el grupo difunden artículos científicos sobre la flora y fauna de la zona, organizan conferencias y realizan un curso de verano cada año.

14 Ver más en https://www.naturalista.mx/observations?nelat=21.27984199355053&nelng=-99.04038137622858&page=2&place_id=any&swlat=21.25904607189488&swlng=-99.07239622377142

Imagen 7 Letrero Neblinas Vivo



Fuente: *Facebook* Neblinas Vivo

Imagen 8 Logo Neblinas Vivo



Fuente: *Facebook* Neblinas Vivo

Seguridad

La mayor parte de los entrevistados comentaron que perciben la comunidad como un lugar seguro; sin embargo, refirieron que hay robos a casa habitación, como tanques de gas, herramientas y bicicletas. Sospechan de quiénes son los responsables, pero prefieren no involucrarse. Un ejemplo de esto fue que, durante mi estancia, la comunidad hablaba del robo de la batería de la máquina con la que estaban trabajando en la obra de pavimentación del camino a El Humo. Unos días después del robo, la jueza comentó que iba a ir a recuperar la batería y se la entregaría al delegado. Otro ejemplo con respecto a la seguridad es que los entrevistados comentaban sobre un conflicto en uno de los barrios, donde por la madrugada se había suscitado una pelea con piedras y machetes.

Los habitantes también mencionaron que hay alcoholismo desde temprana edad, ya que por la tarde y noche se pueden observar grupos de jóvenes consumiendo bebidas alcohólicas, principalmente cerveza, mencionan que también ha incrementado el consumo de otras drogas como la marihuana.

Por su parte el Delegado me comentaba que desafortunadamente el municipio los tenía considerados en números rojos de seguridad, pero que él no veía tales cifras pues a lo mucho “a veces disparan al aire, pero son disparos de felicidad, como ahorita, si escuchas es música alegre la que suena, [...] yo les he dicho que no tengan armas o que no las usen para el mal”, fragmento de la entrevista del día 19 de abril 2023, en donde mientras se desarrollaba la entrevista en la delegación alrededor de las 5 pm se escucharon disparos provenientes de una de las casas cercanas a la delegación.

Fiestas y tradiciones

En cuanto a las fiestas y tradiciones de la comunidad de Neblinas en su mayoría son compartidas por la comunidad de El Aguacate. Los habitantes de las comunidades son practicantes del catolicismo, sus principales fiestas son las fiestas de la Santa Cruz el 3 de mayo. Su santo patrono es San Isidro Labrador y su fiesta se realiza el 15 y 16 de mayo.

También se celebra el carnaval previo a la cuaresma que suele ser durante el mes de febrero. Las celebraciones de Semana Santa, estas celebraciones cambian cada año conforme al calendario religioso, se suelen celebrar durante marzo o abril. Otra de las celebraciones que realizan es el 28 de octubre en honor a San Judas Tadeo.

Otra celebración importante es la peregrinación que sale de la comunidad de Neblinas, con destino a la Basílica de Guadalupe en la Ciudad de México, esta se realiza el primer fin de semana de julio, para la cual llegan hombres y mujeres de otras comunidades cercanas, pernoctando en casa de quien les de asilo y comida. En ocasiones los peregrinos se vuelven amigos de quien los recibe y se generan lazos de reciprocidad, comenta una señora de la comunidad, “hay un señor que me trae carne, y yo le doy de comer, también le doy café y pan”, como refirió la señora Cristina en entrevista realizada en abril de 2023. La señora Gloria me comentó que ella para esas fechas compone café para vendérselos, la señora Isaura y su hermana Teodora bordan y tejen con ganchillo algunos artículos como morrales, servilletas para vendérselos a los peregrinos, por lo que esta peregrinación es importante para la economía de la comunidad.

Actividades económicas

En las comunidades se encuentran locales de tiendas de abarrotes en donde venden productos básicos como semillas, legumbres, azúcar, productos de limpieza, frutas y verduras, botanas, dulces, refrescos; también en estas se venden bebidas alcohólicas, principalmente cerveza, tequila o algún otro licor. Sus horarios van desde las 7 am hasta las 10 pm. Algunos de los proveedores de estas tiendas llegan directamente a las comunidades, otros productos son llevados desde la ciudad de Querétaro, como es el caso de algunos productos que vende el señor Maglorio en su tienda quien compra productos de *Sam's Club* u otras tiendas mayoristas de la ciudad. Para los productos perecederos como frutas, verduras y quesos acuden a las tiendas locales o las tiendas de las comunidades de La Lagunita, Agua Zarca o el centro de Xilitla, San Luis Potosí. Algunos otros comercios que se encuentran en Neblinas son: tortillería, papelería, tienda de electrodomésticos, servicio de comida, venta de ropa, tiendas de novedades y regalos.

Otras actividades económicas que realizan, en su mayoría por parte de mujeres, es la venta de productos de catálogo como Arabela, Avon, venta de tamales, chicharrones preparados, gelatinas, pasteles, paletas de hielo, chile en polvo, que es una mezcla de chiles y especias que sirven para preparar mole, cría y venta de carne de pollo, cerdos, venta de productos tejidos con ganchillo, bordados, entre otros; “aquí como sea todo se vende, si es comida nos apoyamos unos le compran a una o a otra” comenta la Sra. Inés abril, 2023. Algunos jóvenes y niñas apoyan a sus mamás a hacer la venta de casa por casa o llevar los productos que se acuerda por medio de la red social *WhatsApp*.

También en la comunidad hay hombres que prestan su servicio como albañiles, ayudante de albañil, servicio automotriz, reparación de teléfonos celulares, el servicio de raiteros que además de llevar las personas en sus camionetas tipo van o automóvil, realizan mandados para que las personas no tengan que pagar el pasaje, solo pagan el producto y una cuota extra, según el producto que se requiera puede ir desde los \$20 por paquetes pequeños, hasta \$100 o \$150 por paquetes grandes.

En lo que refiere a las actividades agrícolas está la producción de café (actividad que abordaré más adelante), peones o jornaleros, hombres que se dedican a trabajar las milpas y huertas de otras personas, su salario es aproximadamente de \$200 a \$300 el día. Algunas de las actividades que realizan son preparar la tierra con la yunta de animal, es decir, con algún buey, para arrastrarla, la cual se renta costando aproximadamente \$1,500 el mes, sembrar el maíz, frijol, también se encargan de escardar el monte, hacer la “hoyeria” para la resiembra de matas de café o árboles frutales, como el plátano.

Migración

Esta es una actividad que realizan hombres, mujeres y hasta familias completas, pero principalmente los hombres jóvenes a partir de los 18 años, “salen del colegio y es como si ya tuvieran comprado su boleto para irse al otro lado” menciona el Delegado, abril 2023. Para irse de manera legal los trámites los realizan en Monterrey, Veracruz, Guanajuato o Jalpan y se van por 6 meses contratados y se quedan en la comunidad por 6 meses, algunos estados a los que se van son California, Florida y Texas. Si no se van con papeles arreglados,

es decir de ilegales, contratan un pollero,¹⁵ pero esto es cada vez menos frecuente pues comentan que es caro y además representa un riesgo cruzar la frontera por los asaltos, la policía migratoria y la naturaleza misma, a veces, si se cuenta con una red de apoyo de familiares migrantes en el otro lado, se prestan una parte del dinero y ya estando allá se paga como menciona el sr. Miguel. Cuando se va de esta forma demoran en regresar a veces cuatro años, ocho años, algunos de los trabajos que obtienen allá son la construcción o trabajos en el sector agropecuario. El Delegado comentó que por lo menos el 80% de las familias tiene un familiar trabajando en los Estados Unidos. Incluso él se fue una temporada de inmigrante para sacar adelante a su familia, y apoyar a que sus hermanos y hermana estudiarán, después regresó se casó formó su propia familia y se volvió a ir para poder construir su casa y poner una tienda.

También hay migración hacia la ciudad de México, a la ciudad de Matamoros Tamaulipas, a Jalpan; las mujeres suelen trabajar en tiendas departamentales o en casas-habitación como trabajadoras domésticas y cuidando niños, o en tiendas, como me comentó una de las entrevistadas que había emigrado a Matamoros.

Producción de café y su comercialización

La producción de café es el propósito de esta investigación por lo que a continuación expondré lo que varias familias y habitantes me comentaron, de igual forma lo que pude observar durante mi estancia en las comunidades. Algunos de estos apartados serán retomados y descritos con mayor profundidad en el capítulo tres Café entre Neblinas: elementos de trazabilidad, historia y cambios en la producción del café.

Contexto histórico

15 Pollero es la forma en la que se le nombra comúnmente al traficante de personas que se encarga, previo pago, de trasladar al migrante de su lugar de residencia al destino en un estado de los Estados Unidos donde trabajará. Se trata de un traficante ilegal que opera en redes regionales ya que reúnen a migrantes de distintos lugares y orígenes

Los habitantes de la comunidad de Neblinas me comentaron que hasta alrededor de 1993 la comunidad de El Aguacate formaba parte de la comunidad, como comenté anteriormente la división se relaciona con las faenas para la instalación del servicio de luz eléctrica.

Algunos habitantes cuentan que sus familias llevan hasta cuatro generaciones siendo productores de café, es decir, más de 100 años. Comentan que la planta nativa a la cual le nombran Criollo era abundante por lo que daba “hartísimo” café, pero en 1987 hubo una helada que afectó la producción. Aproximadamente a principios de la década de los noventa, el café sufrió una devaluación en la cual no fue rentable cosechar el café pues el precio de compra era menor de dos pesos por kilo, precio que se ubicaba por debajo de lo que cobraban las personas que cortaban la cereza. En esos años muchos de los propietarios de huertas las abandonaron. En 2014 comenzaron a tener problemas con las plagas, principalmente con el hongo de la Roya, por lo que tuvieron que podar matas que tenían más de 60 años.

Los entrevistados no recordaron la fecha exacta, pero varios habitantes contaron que hubo una cooperativa que se formó durante el gobierno de Ignacio Loyola Vera (1997- 2003), de que estaba integrada por aproximadamente 106 productores, una de ellas la señora Isaura Casas Trejo.

Esta cooperativa contaba con equipos como molidoras de madera y eléctrica, además de tostador de gas, molino eléctrico, empaquetadora. Estos equipos se encontraban en un almacén que se encuentra ahora abandonado a un costado de la cancha multi usos de la localidad. Este terreno y equipo fueron donados por el gobernador Ignacio Loyola Vera, con la condición de que se permitiera llevar la luz eléctrica hasta la comunidad del Aguacate.

El comité de la cooperativa no es bien recordado por los habitantes ya que algunos consideraban que ya estaban haciendo negocio propio y no se repartían las ganancias equitativamente, o no había claridad en los movimientos como menciona un señor que formó parte de la cooperativa, él comenta que no se les decía cuánto pagaban de luz, gas y todos los gastos que implicaba que funcionara, por lo que empezaron a dudar de ese comité y decidieron cambiar a los integrantes, pero debido a que hubo un robo del café almacenado y del equipo, la cooperativa se desintegró. Estiman que la pérdida fue de más 20 mil pesos de solo los sacos de café que fueron robados, posteriormente habitantes de la localidad comenzaron a robar las piezas que se podía de los equipos.

Programas y apoyos

Algunos de los apoyos han llegado por el Instituto Mexicano del Café (Inmecafé), comenta Don Virginio que en la década de 1990 recibieron apoyo para realizar terrazas en algunas huertas; estas terrazas evitan la erosión del suelo mejorando la producción del café sin alterar el ecosistema.

Imagen 9 terraza huerta Don Virginio



Fuente archivo personal 2023

Otros apoyos que han llegado han sido por parte de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) quienes llevaron matas de café, estas matas no fueron del todo bien recibidas, pues lo locales comentan que venían de Puebla y Veracruz. Para estas matas les cobraron el flete lo que equivalía aproximadamente a \$3 la mata para dejarlas en Agua Zarca, comentan que estas matas venían enfermas pues venían de un color amarillento, también me platicaron que ya estaban muy grandes porque la raíz principal se salía de la bolsa negra en la que se coloca previo a ser trasplantadas, además de venir chueca o rota por lo que no servían. Algunos productores prefirieron no plantarlas, otros las trataron con químicos para quitarles la enfermedad y así poder trasplantarlas en temporada de lluvia.

Imagen 10 plantas de café



Fuente: archivo personal abril 2023

También a las comunidades han llegado paquetes tecnológicos del programas federales, estatales y municipales cómo el Programa PROCAFÉ e Impulso Productivo al Café, estos paquetes suelen ser los que conocen como químicos que son fertilizantes o plaguicidas, que a veces no utilizan pues temen que afecte a sus plantas, además de que no reciben un apoyo técnico, solo una hoja con instrucciones que han considerado como insuficiente información y prefieren no arriesgarse, como me comentaron tres entrevistados (información proporcionada en entrevistas realizadas en abril 2023).¹⁶

Otro programa que llega a las comunidades es el de Jóvenes Construyendo el futuro¹⁷ en el cual Don Virginio está registrado y ha recibido en su negocio a Aidee García quien es una chica de 23 años, que desde abril del 2022, recibe el apoyo económico cada mes. Un requisito

¹⁶ Es importante señalar que los habitantes no recordaban el nombre de las instancias públicas por lo que no supieron identificar si eran programas federales, estatales o municipales.

¹⁷ Jóvenes Construyendo el Futuro es el programa del Gobierno de México que une la experiencia de los centros de trabajo con la energía de los jóvenes para impulsar las oportunidades laborales en el país y, con ello, contribuir en la economía de los beneficiarios y sus familias. Ver más en <https://jovenesconstruyendoelfuturo.stps.gob.mx/>

para mantenerse en el programa es subir evidencia de que trabaja en el lugar que indicó al momento de registrarse en el programa, su periodo terminó a finales de abril del 2023.

Huertas

Incluyo este apartado para comentar también como hay familias que tienen más de una huerta, y también que en algunos casos los productores no son dueños de la tierra en donde se encuentran sus matas de café, así que las rentan. Algunos dueños de los terrenos les cobran aproximadamente de \$3 a \$5 por planta de café. Otros pagan anualmente la cantidad de \$1000 a \$1500. También hay algunos productores que han heredado las huertas de sus padres y abuelos, siendo algunos la 3ra o 4ta generación en trabajar el café.

En las comunidades hay huertas de diferentes dimensiones, en su mayoría se encuentran al pie de carretera en el trayecto de El Humo - Neblinas, algunas otras se encuentran camino al río, y también algunas familias tienen huerta de traspatio.

A continuación, muestro la diversidad de fauna que se puede encontrar en una huerta en donde además de matas de café hay árboles que brindan sombra, como el chalahuite, palo rojo, árboles de piñón, árbol corral.

Imagen 11 huerta familiar Morales Casas



Fuente: archivo personal 2023

En las huertas que se encuentran por el río, aún crecen de manera natural las matas de café y aún se ven cerezas de café, pero nadie las recolecta porque es peligroso por la fauna y la vegetación que ya está crecida y se ocultan víboras, además de que son terrenos de propiedad privada.

Siembra

La semilla que se utiliza se selecciona de las ramas de en medio (imagen 12) y se eligen las cerezas más grandes y se cortan maduras, para después despulparlas, ya sea con la máquina o de manera manual, se lava y se secan, pero no al sol. Posteriormente se colocan en tierra con abono para que estas germinen, se deben mantener húmedas, algunos de los productores como Don Virginio las cubren con hojas de plátano para conservar la humedad. Después de cuarenta días aproximadamente comienza a brotar de la semilla una primera rama (imagen 13), posteriormente se espera a que salgan las dos primeras hojas y en un par de semanas se pasan a bolsas plásticas que miden alrededor de 30 cm (imagen 14) para esperar un par de meses en lo que llega a medir alrededor de 40 cm, una vez que el quelite este en esta medida, se lleva a la huerta para ser trasplantada.

Imagen 12 café lavado para semilla



Fuente: archivo personal abril 2023

Imagen 13 zona de selección de semilla



Fuente: archivo personal abril 2023

Imagen 14 semilla germinada



Fuente: archivo personal 2023

Imagen 15 planta preparada para trasplantar



Fuente: archivo personal abril 2023

En algunos casos los quelites, es decir, la planta que mide aproximadamente 30 cm, se compra en algún vivero de Xilitla o a los mismos productores de la comunidad, algunas provienen de los programas que llegan a la comunidad por parte de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

Para trasplantar la mata de café se realiza un hoyo en la tierra de aproximadamente 20 cm por 30 cm de profundidad, este debe ser recto para que la raíz principal se extienda, se rellena aproximadamente 15 cm con abono y se colocan dos de las matas en el mismo hoyo, después se cubre con tierra compactando un poco y agregando agua para mantener húmeda la tierra. Hay que mencionar que este proceso de resiembra se realiza en época de lluvia para no estar regando continuamente y la mata “enraíce”, también es importante que este agujero no tenga piedras y que tampoco esté inclinado para que la planta se desarrolle de forma adecuada.

Imagen 16 planta trasplantada



Fuente: archivo personal abril 2023

Variedades

Las variedades de plantas que se pueden encontrar en la localidad son diversas, aunque la nativa es conocida como Criolla, gracias a los programas y apoyos que han llegado, o las plantas que los productores han comprado, ahora en las comunidades se encuentran variedades conocidas como finas; Caturra, Mondo Novo, Burbon Amarillo, Geisha, Costa Rica, Colombia, Oro Azteca.

Desarrollo

Cuando la planta ya se encuentra trasplantada se debe de darle cuidados como cortar la hierba que va creciendo a lo que le conocen como “escardar” la tierra o limpiar el monte, esto con la finalidad de que no se cubran las matas, también se revisa que la mata no tenga enredaderas ya que estas ahogan la mata de café, por lo que es necesario arrancar la maleza de raíz de esta. Para hacer esto se utiliza el *güíngaro* (imagen 14) que es esta herramienta que se usa principalmente en la región de la Huasteca para trabajar la tierra, está elaborado de metal, con forma de gancho y tiene filo, cuenta con un mango de madera, éste suele comprarse en el centro de Xilitla, San Luis Potosí.

Imagen 17 Güíngaro



Fuente: archivo personal abril 2023

Esta limpieza se debe de realizar con una frecuencia mínima de 2 a tres meses en lo que la planta llegue a medir aproximadamente un metro, después de eso se realiza una o dos limpiezas al año. Para estas actividades suele contratarse algún peón que realice estas actividades pagándoles aproximadamente \$200 o \$300 el día, también cuando no se cuenta con el recurso para pagar, o por alguna otra situación de índole económica, es alguno de los hombres del grupo familiar quien realiza las actividades en su tiempo libre.

Don Virginio me comentó que conforme va creciendo la mata de café se deben de cortar las hojas que están naciendo para fomentar el crecimiento de más brazos de la mata de café y de esta forma aumente el rendimiento de cada planta de café. El señor Refugio comenta que también algunos técnicos que han ido les dijeron que es importante podar la mata cuando esta llega a medir un poco menos de dos metros para que no siga creciendo y cuando sea tiempo de cosecha no se ladee o se rompa por el peso de las cerezas.

Otro de los cuidados que tienen durante el desarrollo de la planta es amarrar o colocar palitos atorados para que los brazos de las matas de café estén al alcance de las personas que van a recolectar las cerezas durante la temporada de cosecha.

La mata comienza a dar flores y cerezas aproximadamente después de dos a tres años de haber sido sembrada, esto depende de la variedad a la que pertenezca. Cada año tiene dos o tres floraciones en el periodo de febrero a mayo, estas flores permanecen abiertas de un día a dos, esparciendo un aroma dulce y cítrico que atrae a polinizadores, los habitantes comentan que a veces en tiempo de floración parece que las huertas tienen nieve y se percibe el olor a varios metros de distancia.

Imagen 18 Flores de café



Fuente: archivo personal abril 2023

Después de la última floración comienzan a salir las cerezas, las cuales se van desarrollando y creciendo hasta madurar en los meses de diciembre a febrero, en ocasiones hasta marzo, dependiendo de la ubicación de la huerta. En su mayoría son verdes y maduran a color rojo, pero como el caso del burbon amarillo, madura cuando están de color amarillo.

Cosecha

Durante los meses de diciembre a febrero se realiza la cosecha de las cerezas del café, las cuales se cortan una vez que se encuentren lo suficientemente duros para hacerlo, no importa si están maduros, es decir, si son de color rojo o amarillo según la variedad que sea.

Comentan algunos habitantes que esto lo hacen así porque si no, sería pagar más días a las personas que cortan, cuando se contratan, y también porque a veces las personas roban las cerezas por las noches.

En esta etapa toda la familia participa, los niños y niñas que ya pueden cortar aproximadamente desde los 6 años, las y los jóvenes también participan, además de las señoras, los señores son los que suelen cargar los costales, para subirlos en los animales, camionetas o si no se cuenta con ninguno, en la espalda, hasta donde el dueño de las huertas les pague.

Las personas que trabajan en las huertas cobran por kilo que recolectan, y el precio por kilo depende de la temporada, comentan que el último año habían estado pagando \$12 o \$14 pesos mexicanos, también a veces pagan por día, cuando es así les pagan \$200, aproximadamente 10 dólares estadounidenses.

Las personas de la Neblinas comentan que anteriormente, cuando se producía mucho café, venían a la cosecha de cereza de otras comunidades como de La Pechuga, Guayabos, “venían familias y se quedaban en las casas y también a ellos se les llevaba lonche, se les daba de desayunar” como me contó la señora Mardonia.

Imagen 19 cosecha



Fuente: archivo personal diciembre 2023

Secado

Para esta etapa se realizan dos procesos diferentes, se eligen cerezas maduras para despulparlas con una máquina despulpadora (imagen 19), para separar la pulpa de la semilla, se deja reposar por 24 horas y después la lavan con agua para posteriormente extenderlas en la era (el techo de las casas) o en la loza que son los patios con piso de cemento, la secan al sol por aproximadamente 15 días en donde lo mueven constantemente. Después lo almacenan en sacos de rafia o de yute, así se puede mantener por muchos años evitando que se humedezcan por lo que se suelen almacenar en lugares elevados del piso.

Imagen 20 despulpadora



Fuente: archivo personal, diciembre2023

Tueste y molido

En la comunidad de Neblinas las mujeres tuestan en casa, con leña, en comales o cazuelas de barro, para lo cual primero *mortean* el café, procedimiento que consiste en quitarle la cáscara seca en el molino de maíz para lo cual lo que hacen es abrir el grosor de este, después lo abanan para quitarle los residuos de la cáscara y dejar solamente lo que nombran como almendra de café, para después ponerlo sobre el comal o la olla de barro y lo van moviendo con alguna cuchara de metal, no hay un tiempo fijo sino que conforme vayan viendo el tono que es el color al que les guste es cuando lo retiran del calor, a veces tarda más de una hora, otra veces, 40 minutos, también depende de las condiciones climáticas, ya que algunos fogones se encuentran al aire libre, o a veces la leña está húmeda.

Imagen 21 morteadado de café



Fuente: archivo personal abril 2023

Imagen 22 abanado de café



Fuente: archivo personal abril 2023

Cuando se obtiene el color deseado por la persona que lo está tostado, se deja enfriar, algunas señoras lo que hacen es extenderlo, otras tapan la olla para que se conservé el sabor del café, “se tapa para que se guarde el aroma y no se la vaya el sabor del café”, comenta la señora Isaura. Después proceden a molerlo; esto lo hacen igual que el morteadado, en el molino de maíz, para ello lo que hacen es apretar el mecanismo de este. Posteriormente lo almacenan en algún bote de plástico o en bolsas de nilón, al café molido le llaman polvo de café.

Don Virginio, hace aproximadamente trece años, diseñó y mandó a hacer su propio tostador, la cual llama olla tostadora. Aidee García, quien como parte del programa Jóvenes Construyendo el Futuro, le apoyaba hasta finales de abril, me contó, y a quien vi tostar, que antes de tostar, mortean el café en bola en un molino eléctrico, al cual le aflojan las piedras para que no se triture el grano de café. Después utilizan un ventilador para que los residuos de la cereza se quiten y quede solo la almendra, posteriormente se procede a tostarlo.

El tostador que diseñó el señor Virginio consta de una olla elaborada de metal, es un cilindro que tiene dos barras, una a cada extremo para que pueda girar sobre el calor de la leña en el fogón que para tal fin adaptaron, la olla cuenta también con unos pequeños hoyos a un

costado por donde se puede ver el color del café conforme se va tostando. Cuenta con una compuerta por donde meten y sacan el café.

Imagen 23 tostador Don Virginio



Fuente: José Emiliano Plata Ramos

En la olla colocan 13 kilos de café “crudo”, se coloca en el fogón en el que previamente ya se ha encendido la leña; ésta la traen de las huertas o de terrenos cercanos de la comunidad del Aguacate. Aídeé gira el cilindro constantemente y va alimentando el fuego, por los hoyos va viendo el color del café, después de aproximadamente una hora y 20 minutos está listo para bajar la olla y extender el café en una superficie de cemento en donde lo colocan para que se enfríe, primero lo amontonan en un montículo durante diez minutos, después lo extienden utilizando un rastrillo de madera y lo dejan reposar alrededor de 15 a 20 minutos, al final salen 12 kilos de café tostados, después los llevan a una habitación en donde se encuentra un molino eléctrico para después empacar, ya sea en bolsas de plástico o bolsas plateadas que se sellan con calor, estas cuentan con etiqueta y son las que venden en Querétaro, las de plástico se venden en las comunidades cercanas. Lo empaca en bolsas de $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, y de un kilo.

Imagen 24 café recién tostado, Don Virginio



Fuente: archivo personal abril 2023

En la comunidad, el café se tuesta también con gas, como es el caso del señor Maglorio, para lo cual se utiliza un tostador que funciona con gas, y es un tambo rotativo en donde al llegar al punto se saca para que se enfríe, después se procede a almacenarlo o molerlo y empacarlo.

Imagen 25 morteadora eléctrica y tostador de gas señor Maglorio



Fuente: archivo personal, abril 2023

Venta

En lo que se refiere a la venta, existen varios puntos del proceso en el que se comercializa con el café, 1) están los productores que venden antes de componer el café, es decir, en cereza o al tiempo después de la cosecha. Este café lo venden a personas que lo procesan dentro de la comunidad, a personas que vienen de otras comunidades, o lo llevan a Xilitla, San Luis Potosí. En ésta, el precio es menor, oscila entre los \$14 a \$20 pesos por kilo. 2) Procesado como lavado que se refiere cuando ya le han quitado la pulpa a la cereza y después de haberla

secado, quedando con una capa conocida como pergamino, este café tiene un precio de aproximadamente \$130 el kilo. 3) En bola que es una vez que el café ha sido secado en las eras, esta opción la usan sobre todo si tienen alguna emergencia o necesitan dinero extra, el precio depende mucho de quien lo compre, comenta una señora que le reducen el peso de la cáscara por lo que pagan un precio menor de lo que pesa, el precio que pagan es de aproximadamente \$65.00, en ocasiones cuando lo venden molido tiene un precio de \$100 4). Tostado y molido que es cuando ya han molido, abanado el café para posteriormente tostarlo y molerlo. El precio de este café depende del empaque, o si es al mayoreo o menudeo, pero oscila entre \$140 a \$180¹⁸ el kilo.

En la comunidad hay dos marcas que venden el café ya tostado y molido, uno es el Señor Maglorio y el otro es Don Virginio. El señor Maglorio vende su café en su tienda ofreciéndolo en bolsas que van de un ¼, hasta un kilo, también cada semana cubre un pedido que llevan a distribuir en diversas tiendas de Xilitla, y otro a la ciudad de Querétaro. Don Virginio vende en la comunidad de El Aguacate, Neblinas, El Capulín, Agua Zarca, El Humo, La Joya, Río Verdito, La Lagunita, en la cabecera municipal Landa de Matamoros, también vende en el municipio de Jalpan de Serra y en Xilitla, San Luis Potosí.

Hay un señor de la comunidad de Agua Zarca que, comentan los habitantes de Neblinas, compra una parte de su café ahí pero que también trae de otros puntos del país y lo vende como café de Neblinas, él tuesta y muele el café en Agua Zarca, lo vende ahí y también en la ciudad de Querétaro. También en la cabecera municipal de Landa de Matamoros se encuentra la señora Salomé quien también vende y procesa café de las comunidades. Por lo que está pendiente para futuros proyectos, incluir las perspectivas y procesos que estos realizan.

Tabla 1 venta

Momento	Quien vende -compra	Precio por kilo
----------------	----------------------------	------------------------

18 Para que el lector tenga una referencia del valor monetario del café con distintos procesos, es pertinente mencionar que en el periodo en el que se realizó la investigación un dólar estadounidense equivalía aproximadamente, a 20 pesos mexicanos.

cereza o al tiempo durante la cosecha	Productor- Productor Productor- Xilitla	\$14 a \$20
Lavado (despulpado)	Productor- Productor Productor- Xilitla	\$130
En bola (seco) sin mortear o morteadado	Productor – Tostador	\$65 a \$100
Tostado y molido	Productor – Consumidor Tostador – Consumidor Tostador – Redistribuidor	\$140 a \$160

Fuente: elaboración propia con datos de campo, abril 2023

Relaciones de compra y venta

El café que se produce en las comunidades de Neblinas y El Aguacate suele usarse para el autoconsumo de las familias, debido a que actualmente la producción de café es de uno a tres costales (de aproximadamente 50 kilos cada uno) en promedio. Algunas familias lo venden al señor Maglorio o a Don Virginio, quienes son los que tuestan el café para comercializarlo fuera de la comunidad. Estos dos señores compran café en las comunidades cercanas, como El Humo y Rincón de Peña Blanca, en el Cerro de la Palma, pertenecientes al mismo municipio de Landa de Matamoros, Querétaro; y en las comunidades de San Rafael,

Guayabos del estado de Hidalgo y Xilitla en San Luis Potosí. Es importante destacar que a este municipio llega café de varias comunidades, siendo un punto de compra-venta importante para la región.

Consumo

Cada grupo familiar tiene una forma diferente de preparar el café, incluso en algunos hogares llegan a consumir café soluble. Pero en su mayoría elaboran una olla de café en el fogón, porque opinan que con gas sabe diferente, algunas familias, por la practicidad, lo elaboran en la estufa de gas y lo preparan en una tetera que colocan directamente en la estufa.

Para elaborar el café se realiza con polvo de café y azúcar, algunos entrevistados me comentaban que ponen la misma cantidad de café que de azúcar, en algunas casas no le agregan el azúcar hasta que la persona que lo va a tomar le agregue a su gusto, en otras casas se endulza con piloncillo, pero como me comentaba la señora Gloria, en los últimos años ha aumentado del costo de este y a los niños a veces ya no les gusta el sabor.

El café lo toman en el desayuno con pan o galletas, al mediodía y en la cena, de igual forma se acompaña de pan o galletas y siempre que hay visita se les ofrece café, también con pan o galletas.

El café lo comienzan a tomar desde que son pequeños, aproximadamente a partir de los tres años, a los niños y niñas les dan café con leche en el desayuno, y de ahí en adelante se sigue consumiendo café de manera regular como se mencionó anteriormente.

Aproximadamente un kilo de café en una familia de cinco personas dura como 15 días, pero si la familia es grande o en ella hay más adultos que niños, un kilo puede durar una semana, ya que preparan más de una olla al día.

Problemáticas

A continuación, expongo algunas de las problemáticas y necesidades que los productores perciben y que pude identificar a partir del trabajo de campo:

Potreros

Los habitantes de la comunidad comentan que los potreros son una de las problemáticas, ya que la tenencia de la tierra en la comunidad es privada, y algunos de los dueños de las tierras les piden a los productores, una vez terminado su contrato, les devuelvan las huertas para rentarlas a los dueños de vacas o para sus propios animales. En ocasiones eso representa una pérdida importante para los productores porque no solo es tener menos espacio para sembrar café, sino que también si son matas de café fino o replantadas, se pierde el trabajo, el tiempo y el dinero que se invirtió en ellas.

Plagas

Estas pueden ser plantas, hongos o insectos que afectan el desarrollo de los cafetos, a continuación, explicó las principales plagas que afectan a la producción en las comunidades.

Seca palo

Es una enredadera que conocen como seca palo ya que va enrollándose en el tronco principal de la mata de café lo cual ocasiona que se seque la mata por robarle los nutrientes para sobrevivir.

Broca

Es un insecto que se aloja en la cereza del café y va consumiendo la almendra y la pulpa, lo cual ocasiona la pérdida de ese fruto

Minador de la hoja

El minador de la hoja del café es un insecto que se alimenta de las hojas del café, esto impide el correcto desarrollo de la planta.

Roya

Según el Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Veracruz (CESAVE) la roya es un hongo fitoparásito del cafeto, del cual existen alrededor de 32 variedades de *Hemileia vastatrix* que atacan a especies de *Coffea arábica*. La roya del cafeto se considera como la enfermedad más destructiva del cafeto y de mayor impacto económico a nivel mundial. Este hongo ataca las hojas, lo cual provoca su caída prematura, debilita a los cafetos y con el paso del tiempo provoca que se mueran las ramas y toda la mata (*passim*)¹⁹.

Las personas de la comunidad me contaron que la roya es un hongo que se propaga con facilidad, ya que en temporada de lluvia con la humedad se desarrolla con facilidad y al ser un hongo, las mismas personas van propagando de una mata a otra con tan solo rozar una planta enferma.

Esta plaga afectó la producción de café ya que se perdió gran parte de las matas de café desde su llegada a la comunidad aproximadamente en el 2014 y aún hoy continúa afectándoles. Los productores refieren que algunas matas que tenían más de 80 años tuvieron que ser cortadas ya que estaban enfermas y además de no producir, eran un foco de infección.

Algunos de los habitantes aluden a que el gobierno ha proporcionado algunos plaguicidas y les han vendido o donado plantas de café fino, que son más resistentes a estas plagas. No obstante, lo anterior, la plaga no se ha logrado erradicar debido, entre otras cosas, a que no se le otorga un seguimiento técnico a la aplicación de los productos, más adelante en el capítulo tres se aborda esta problemática con mayor profundidad.

Clima

Los y las productoras mencionaron que los climas extremos pueden afectar al desarrollo del café o incluso hacer que se muera la mata. Por ejemplo, las heladas afectan quemando las hojas y las cerezas dejándolas negras e impidiendo que lleguen al grado de maduración para su cosecha. Para que las matas se desarrollen adecuadamente se requiere de cierta humedad por lo que las sequías o las lluvias excesivas alteran el desarrollo de estas.

19 Ver más en <https://cesave.org.mx/roya-del-cafe-hemileia-vastatrix/> [consultado el 5 de julio 2024]

Abandono de huertas

Varios habitantes mencionaron que, por el hecho de que es mucho trabajo el que requiere el cultivo del café, los hombres han dejado de trabajar en las huertas, esto aunado a que debido a la precaria situación económica en la que viven, han tenido que salir de la comunidad y migrar a los Estados Unidos buscando mejores oportunidades económicas. En una entrevista un señor me comentó que “los jóvenes prefieren realizar otras actividades (económicas) o como tienen problemas con el alcohol y las drogas, el trabajo no es prioridad” (testimonio obtenido en entrevista, realizada en abril de 2023). Cuando fue la helada y el café que no tenía valor dejaron de trabajarlas huertas, dejando que creciera la fauna silvestre, por lo que las matas de café que quedaron se han desaprovechado.

Estos y otros factores han ocasionado que la producción de café de la comunidad se haya transformado con los años. En el siguiente capítulo se pueden encontrar los testimonios, la descripción y reflexión en torno a los elementos de la trazabilidad de la producción de café, así como los cambios con el paso del tiempo y las respuestas a los nuevos retos que surgen de las políticas públicas y la integración de la comunidad a la globalización neoliberal.

Capítulo III. CAFÉ ENTRE NEBLINAS: ELEMENTOS DE TRAZABILIDAD, HISTORIA Y CAMBIOS EN LA PRODUCCIÓN DEL CAFÉ.

“El café somos personas”

Eslogan Mono Azul, Casa tostadora

Retomando el objetivo general y los objetivos específicos, en este capítulo analizo los elementos que conforman la trazabilidad del café y las transformaciones de los patrones socioculturales, económicos y las características biofísicas que derivan de la incorporación de la comunidad de Neblinas en Landa de Matamoros, Querétaro, al modelo de la globalización neoliberal, con los datos obtenidos en campo; en donde pude conocer los actores, las relaciones, los procesos de cultivo, manejo y comercialización que integran la trazabilidad del café de la comunidad.

De igual forma pude identificar las condiciones y estrategias de comercio de los productores de café como resultado de la implementación de programas de desarrollo, enfocados a la producción del grano. Para realizar el análisis me apoyo en algunas de las propuestas provenientes de la perspectiva de la ecología política y de las nuevas ruralidades.

Para realizar el análisis dividí el capítulo en cuatro apartados, en el primer apartado se expone el contexto del café en el país. En el segundo apartado se abordan los acontecimientos que fueron de importancia para los habitantes y que para ellos marcó algún cambio en la producción de café de manera general. El tercer apartado habla sobre los datos que se obtuvieron en archivo y profundiza en algunos de los programas y proyectos privados que llegaron a la comunidad. En un cuarto apartado se muestran los actores y elementos de la trazabilidad que se encontraron durante el trabajo de campo realizado, al igual que los casos particulares que permiten abordar de forma más detallada dichos elementos, para explicar las distintas dinámicas que surgen a partir de los programas y apoyos que cada uno de estos grupos recibió o recibe.

Como comenté en el capítulo anterior por respeto a la petición de las personas entrevistadas en algunos casos sus nombres serán omitidos, haciendo referencia a ellos como habitantes, productoras(es), en otros casos se usaron seudónimos con nombres referentes al café.. También es importante recordar que en los anexos de este trabajo se encuentra un glosario en donde se pueden ver algunas definiciones empleadas en el proceso de producción de café.

Café en perspectiva, contexto de la producción del grano en México

En 1996 Mogel y Toledo afirmaban que el consumidor desconoce lo que hay detrás de la taza de café que toman. Como se ha mencionado a lo largo de este documento el café es una de las bebidas de mayor consumo a nivel mundial, siendo considerada como un fenómeno global que entrelaza la economía, la cultura y el medio ambiente. En nuestro país su producción se remonta a finales del siglo XVIII, teniendo un papel importante para el desarrollo económico. Los autores afirman que en su producción hay dos contrastes, por una parte, es una fuente de ingresos y representa la biodiversidad de nuestro país, y por otra parte representa un desafío para la agricultura a nivel mundial, por la búsqueda de sistemas de cultivo sostenibles y la lucha de pueblos originarios y campesinos por mantener su modo de vida frente a los desafíos de la globalización neoliberal.

Según Moguel y Toledo (1996) el café fue introducido desde 1795 en el país, convirtiéndose en un cultivo de trascendencia en distintos ámbitos como el económico, cultural y también ecológico. A lo largo de los años se ha convertido en uno de los principales productos de exportación del país, aunque con los años ha ido disminuyendo la exportación. Para 1996 México ocupaba “[...] el cuarto lugar en el mundo por su producción (después de Brasil, Colombia e Indonesia) [...]” (*Ibidem*, p. 41) y en la actualidad es el 11^{er}. productor según datos de SADER, 2022.

Conforme al Censo del Inmecafé de 1989, los autores explican que la producción se concentraba en alrededor de 4 300 localidades, distribuidas en 411 municipios y en 12 estados de la República, los de mayor producción Chiapas, Oaxaca, Puebla y Veracruz, en el cuadro

que presentan los autores, Querétaro figuraba con un municipio en donde se producía café, con “tres localidades, 313 productores y la producción aproximada de 4592 quintales” (Moguel y Toledo, 1996, p. 41). Recordemos que el café es producido en su mayoría por pequeños productores que poseen menos de cinco hectáreas, representando en 1996 el 65% de la producción de café en el país, y en su mayoría es cultivado por población indígena “representados casi 30 grupos indígenas entre los que destacan zapotecos, mixtecos, mixes, mazatecos, totonacos, nahuas, huastecos, tzeltales, zoques, tojolabales, huicholes y chatinos” (*Ibidem*, p. 42).

Es importante señalar las características biofísicas de los lugares donde se produce café en México. De acuerdo con estos mismos autores (Moguel y Toledo, 1996), el café en México se cultiva en áreas con selvas altas y medianas (zona tropical húmeda), bosques de pino y encino, selvas bajas caducifolias y en bosques mesófilos de montaña, tal es el caso de la comunidad en la que se desarrolla esta investigación. Esto nos muestra de la diversidad de flora y fauna que se puede encontrar en las zonas cafetaleras, permitiendo también hablar de la importancia que tiene para la conservación del medio ambiente la agricultura diversificada, ya que el café se cultiva con sombra y es de gran atractivo para una diversidad de fauna, desde aves hasta serpientes, y algunos mamíferos pequeños.

Moguel y Toledo afirman que esa diversificación de plantas en los policultivos es el resultado de la historia agraria y cultural del país, ya que la sabiduría indígena se apropió de un cultivo exótico y se adaptó al sistema agroforestal nativo. En la comunidad de Neblinas, en las huertas de café se encuentran árboles frutales, maderables, y los que “solo dejan para sombra” (testimonio proporcionado en entrevista al Sr. Elodio, realizada en 2023). Los autores señalan la importancia de mantener los sistemas cafetaleros tradicionales debido a que permiten la protección de cuencas hidrológicas, la conservación de los suelos, mantienen la biodiversidad, la retención de carbono, sumado a ello una baja o nula contaminación por agroquímicos ya que en su mayoría emplean los propios desechos de la cáscara de café como fertilizante.

Con lo anterior, podemos notar algunas de las características de la forma de producción del café en el país y su estrecha relación con la conservación del medio ambiente, características como el policultivo que aún hoy en día los pequeños productores conservan. Se considera importante tener en cuenta estas características, ya que se encuentran presentes en la comunidad de Neblinas.

Voces del café: testimonios de la comunidad

En este apartado se expone una cronología elaborada a partir de las narrativas y memorias de los habitantes entrevistados en la comunidad en donde se recopilan testimonios y recuerdos sobre temas relacionados con la manera en la que se ha ido modificando la producción de café, la forma de organizarse como comunidad, cómo se ha presentado la dinámica en torno de los apoyos de instancias de gobierno y algunas anécdotas de la interacción de los productores de café en Neblinas, con algunos inversionistas²⁰.

Trabajo, organización y formas de producción, 1940-1980

Varios de los pobladores entrevistados comentaron que en las comunidades llevaban alrededor de cuatro generaciones produciendo café, y que todo el trayecto de la comunidad de El Humo hasta Neblinas estaba lleno de huertas, en temporada de floración parecía que había caído nieve debido a la cantidad de flores que tenían las matas de café. También comentan que en el camino hacia el río de la comunidad estaba lleno de huertas. Las matas de café “daban muchas bolitas y antes para la recolección se utilizaban costales de ixtle y yute” (productora, diciembre 2023). Para sacar el café cereza de la comunidad, usaban mulas y caballos para después llevarlo a Xilitla, San Luis Potosí, debido a que en ese tiempo no existía el camino, tenían que atravesar los cerros.

Los habitantes comentan que a veces una sola mata de café llegaba a dar alrededor de 60 kilos de cereza durante la temporada de cosecha. Mencionan que una persona podía

20 Se entiende por inversionista aquellos individuos que con la finalidad de involucrarse en la producción y o comercialización del café que emplean sus recursos económicos y de conocimiento.

recolectar de una sola mata de café 50 kilos. En una sola jornada podían llenar sacos de 80 kilos de café, las jornadas de trabajo empezaban a las 7 am y terminaban alrededor de las 5 o 6 pm, “si no lo hace uno rápido se cae el café de lo maduro y es más complicado recogerlo pues se confunde con la hojarasca y ya es una perdida” (información proporcionada por productora en entrevista realizada en diciembre 2023). Recuerdan que las matas hasta se doblaban por el peso, cuentan que llegaban personas de las comunidades aledañas a cortar el café, y que las familias que eran dueñas de huertas grandes se encargaban de darles alojamiento, y comida, además de pagarles lo que recolectaban.

Se les pagaba por kilo que recolectaban, algunos recuerdan que les pagaban tres centavos y que para pesar el café usaban balanzas que llevaban a las huertas. Cuando querían vender el café ya seco o en rejilla se empleaba para medir el café el Doble que es un cubo de madera de aproximadamente 25 cm por 5 cm a este le cabe, aproximadamente, un kilo de café.

Imagen 26 balanzas Sr. Elodio



Fuente: archivo personal abril 2023

Imagen 27 Doble Sra. Gloria



Fuente: archivo personal 2023

También relatan que toda la familia participaba en el corte, “las señoras llevaban a los niños pequeños y para entretenerlos les colocaban un costal, lo amarraban de una mata a otra, para mecerlos” (información proporcionada por el Sr. Miguel en entrevista realizada en abril 2023). Cuentan que era una actividad que les solía gustar porque “a veces era estar en el relajo, no más risa y risa” (información proporcionada en entrevista por Blanca, realizada en abril 2023). Cuando era el corte las eras de las casas se llenaban “a veces ni se podía pasar de que había hartísimo café” me decía el Sr. Elodio mientras con las manos aludía a la altura que llegaba el café que era aproximadamente a 50 centímetros del nivel del piso.

Las Heladas de 1987

Cuentan que aproximadamente cada cuatro años había heladas que dañaron a las matas de café, pero la que ocasionó más daños fue la de 1987. Recuerdan que en ese tiempo las casas eran de palos, paja y lodo, y que incluso el agua se congelaba. Esta helada ocasionó que se perdiera la cosecha, uno de los habitantes me comentó que fue muy difícil ese año puesto que los productores lloraban por haber perdido toda la cosecha, el café se caía pero que no estaba maduro, se veían negras las bolitas porque se habían quemado por el frío y la mata de café también se había dañado por lo que varias, tuvieron que cortarlas para resembrar. Pasaron algunos años y nuevamente hubo una helada lo que generó que las matas que habían sembrado no se desarrollarán nuevamente, y por ello la mayoría de las huertas de café que

están camino al río fueron abandonadas. Los dueños de éstas migraron o buscaron alguna otra alternativa económica. Como apoyo del gobierno recibieron recursos económicos para la elaboración de terrazas, INMCAFE daban \$3 pesos por cada terraza, también a partir de este hecho se comenzó a pensar en organizar una tostadora comunal pero no se logró.

A principios de la década de 1990 hubo una caída del precio del café como recuerda el Sr. Elodio “el café no valía” (abril 2023), ya que querían comprar el kilo en \$1 peso, pero por cortarlo se pagaba el kilo en \$2 pesos, comentan los habitantes que se abandonaron aproximadamente el 50 % de las huertas, después de eso comenzaron a venderlas para hacer potreros.

El gobierno de Francisco Garrido Patrón, 2003-2009

Durante el periodo de gobierno de Francisco Garrido Patrón (2003- 2009) se consolidó una cooperativa²¹ que estaba conformada por 106 productoras y productores tanto de la comunidad como de comunidades aledañas. Se donó un terreno, a un lado de lo que hoy es la cancha de usos múltiples, en donde se construyó una bodega para almacenar el café, se equipó con una morteadora eléctrica, un tostador de gas, contaban también con una máquina también de gas que secaba el café, tenían una etiquetadora y molino. Ahí almacenaban el café maduro para después despulpar, hacer el proceso de lavado, posteriormente secarlo y tostarlo con gas, molerlo para ser empacado y etiquetado. Parte de las ganancias de la venta del café, alcanzaba para pagar sin problemas los servicios de agua, luz y se compraba el gas. Uno de los beneficios de esta cooperativa era que se apoyaba en la búsqueda de clientes en la ciudad de Querétaro ya que se buscaban restaurantes y hoteles que les compraran el café.

21 Es importante señalar que esta cooperativa durante las entrevistas varios de los entrevistados referían que había sido creada en el periodo de gobierno de Ignacio Loyola Vera (1997- 2003), revisando los informes de gobierno, se encontró que se había realizado en el periodo de Francisco Garrido Patrón (2003- 2009)

Relatan que la perspectiva de la cooperativa era enfocarse en la calidad del café, más que en la cantidad de la producción, ya que pedían que las cerezas estuvieran maduras; en un tono de rojo específico, lo cual era algo nuevo y no estaban acostumbrados porque desde hacía ya varias generaciones se cortaba la cereza cuando estuviera maciza, en parte porque a veces durante las noches las personas se robaban las cerezas y en parte porque si esperaban a que maduraran tenían que pagar más días a las personas que cosechaban.

La cooperativa se desintegró debido a que hubo algunos conflictos con el comité, quisieron formar uno nuevo, pero se robaron piezas de las máquinas y algunos otros equipos, además de que robaron sacos de café que tenían almacenados por lo que hubo pérdidas para todos los productores y productoras. Con la desintegración del comité dejaron de haber reuniones, y algunos de los integrantes no tuvieron noticias, ni supieron qué había pasado al final, relata la señora Isaura (información proporcionada mediante entrevista realizada en abril, 2023). Actualmente el espacio y el equipo que quedó está abandonado ya que al haber sido una donación no se pueden vender y no se ha podido dar otro uso a las instalaciones por lo que se encuentran abandonadas. Algunos delegados han intentado reactivar o aprovechar de alguna forma el espacio, como poner una tienda, pero no han logrado llegar a acuerdos.

Los habitantes no recuerdan en qué año comenzaron a tener problemas con la plaga de la broca, el cual es un insecto que se alimenta de la almendra de café. Este hace un hoyo en la cereza de café, pone su huevo y al eclosionar su larva es la que se come la semilla y la pulpa por lo que al ser tiempo de cosecha lo que encontraban era la cáscara de la cereza. Para erradicar esa plaga cuentan que llegó un técnico y junto a varios productores usaron 10 botellas de cuarto de litro de un químico que colocaron en 200 litros de agua, en un tinaco, quedando una mezcla espesa de color lechoso la cual dispersaron en diferentes huertas, pero piensan que ese producto dañó la planta pues algunas matas se marchitaron. Señalan algunos de los entrevistados que sospechan que en ese líquido ya venía lo que le dicen “la enfermedad de la roya”.

La llegada de la Roya

La roya es un hongo que llegó a la comunidad en el 2014 según recuerdan los habitantes, y que ha venido afectando al café criollo, la variedad de café que predominaba y la que se considera como nativa de la zona. Para combatir esta plaga los habitantes han recibido plantas de otras variedades, que se consideran resistentes a este hongo, además de que les han dicho que estas otras variedades tardan menos tiempo en comenzar a dar frutos, es decir, la variedad criolla desde que es sembrada tarda cuatro años en dar sus primeros frutos y las nuevas plantas que conocen como café fino demoran solo 2 años en comenzar a producir café, aunque requieren más cuidados. Algunas instancias de gobierno también les han otorgado plaguicidas y fertilizantes para que los apliquen en sus huertas.

Programas, proyectos e inversiones en la comunidad (2006-2012)

En lo que se refiere a programas de gobierno, proyectos e inversiones privadas destinadas a la producción de café, me comentaron que han llegado a la comunidad varias personas o instituciones con diferentes propuestas; algunas de las que me platicaron fueron: durante el sexenio de Felipe Calderón Hinojosa (2006-2012) realizaron algunos talleres y certificaciones en donde les enseñaron técnicas y prácticas para mejorar sus cultivos; les entregaron algunos materiales, pero que casi ninguno de los productores los usa pues no recuerdan cómo emplearlos, además de que las técnicas estaban enfocadas a la producción del “café fino”.

En alguna ocasión llegó a la comunidad una ingeniera de la Universidad de Chapingo, para establecer una huerta muestra que fuera de 20 metros por 20 metros y que en ese espacio debería de haber 40 matas de café, ya que la separación entre cada mata debe de ser de 2 metros entre cada una. Aluden a que en el caso de algunos productores del municipio de Xilitla con tres hectáreas de café produce 100 toneladas con fertilizantes naturales, y que lo que planteaban con esa huerta muestra era que conocieran esas prácticas que les permitieran llegar a producir café de calidad. Asistieron varios productores porque eran capacitaciones pagadas, aprendieron algunas técnicas, pero comenta uno de los entrevistados que pocos fueron los que continuaron con las indicaciones que les dieron.

En otra ocasión llegó un grupo de personas que les explicaron y contaron que hay más usos para el café y se pueden hacer productos, con la cáscara, además de abono, que se pueden hacer jabones, y otras bebidas. También llevaron máquinas de *espresso* para enseñarles que con esas máquinas de café se pueden hacer diferentes tipos de bebidas, “traían (*sic*) unas cosas para pesar y salían bebidas con sabores bien amargosos (*sic*), ya nosotros le poníamos (*sic*) el azúcar” cuenta uno de los productores que asistía a las reuniones que hacían.

Recuerdan que en alguna ocasión llegó a la comunidad un inversionista de origen francés que tenía un proyecto en comunidades del estado de Hidalgo donde tenía huertas que producían café orgánico y certificado lo cual les dejaba una mejor ganancia, pero los habitantes dudaron, además de que se sintieron agredidos, puesto que se refirió al café que producían y consumían diciendo que era como el molcate, nombre que emplean para decirle al maíz que le dan de comer a los puercos, aludiendo que era un café malo, refiriéndose también a que los productores no se fijan en la calidad sino solo en la cantidad de café que producen, en esa reunión casi se le van a los golpes, me comentó en una de nuestras entrevistas el señor Elodio (abril, 2023).

El gobierno de Francisco Domínguez (2015-2021)

Los entrevistados se acuerdan de que durante el periodo de Francisco Domínguez (2015-2021), aproximadamente en 2017, dicho gobernador tenía la intención de realizar el circuito de café junto con el padrón indígena. Esta ruta quería que pasara por las comunidades de Neblinas, Rincón de La Peña Blanca, Santa Inés, Agua Zarca, El Lobo y saliera a Tilaco, pero no supieron qué pasó después; todo quedó en promesas y palabras.

En 2022 por parte de una instancia de gobierno llevaron plantas de café fino, a la comunidad de Agua Zarca, previamente los productores habían cooperado entre ellos para cubrir el pago de \$600.00 que fue lo que les solicitaron para cubrir el costo del flete, y según los cálculos de uno de los entrevistados les dejaba en \$2.4 cada mata, ya que llevaron 250 matas de café

de primera calidad certificada, comenta que esas matas de café se las vendieron como plantas resistentes a la roya y al calor, también comenta que esas matas, él antes de plantarlas las fumigó para que no llevaran enfermedades a sus demás matas de café. Esas matas eran de Veracruz, otros productores comentan que estas matas de café ya venían mal, puesto que como me contaba una de las productoras “esas matas ya traían la raíz doblada, otras ya venían secas, y con las raíces de fuera de la bolsa” (información proporcionada por productor de café en entrevista realizada en diciembre 2023).

Durante este año también recibieron la visita de la organización El Maíz más Pequeño, que trabajó temas ambientales, y llevaron a un grupo de personas a un campamento ejidal en el estado de Veracruz, algunos de los asistentes fueron Don Virginio, productor de café, y María José una joven que me contó que ahí les enseñaron sobre técnicas de siembra en terraza, pudieron ver cómo aprovechar todos los residuos orgánicos, y vieron como estaban organizados en la cooperativa en donde todo era de todos, además de darles charlas sobre el cuidado ambiental.

Comentan que un par de meses atrás (diciembre, 2023), un joven de aproximadamente 30 años, organizó una reunión en la que les dijo que cuidaran sus plantas porque eran únicas en el sabor y en calidad, que no dejaran perder la planta criolla. Que el clima y las condiciones de ahí son muy buenas para el café y que era importante que no dejaran que les cambiaran sus plantas por las nuevas. Y que vendieran a buen precio su café para que no solo los intermediarios se quedaran con las ganancias, les contó que a veces por el café que ellos producen, en la ciudad las personas pagan hasta en \$150.00 y a ellos como productores se los compran más barato. Una de las jóvenes entrevistadas me decía que las personas desconfiaron de él porque también iba acompañado de otra persona que solo usaba palabras groseras y se quejaba del gobierno.

Con la intención de contextualizar la historia de producción he elaborado esta cronología de las experiencias de las y los productores entrevistados con sus memorias y narraciones, incluyendo los programas y apoyos de parte de las instancias de gobierno, así como algunas

de las anécdotas con inversionistas quienes han llegado a proponer planes de intervención. Como se puede observar, las y los productores no recuerdan el nombre de las instancias, sino como algunos de ellos y ellas refieren, lo que les importa es seguir recibiendo apoyos, que sigan viendo que se produce café en la comunidad, por ello han recibido los fertilizantes y agroquímicos que les otorgan de manera gratuita, aunque no los apliquen por la desconfianza que tienen por las experiencias pasadas, o porque desconocen cómo aplicarlos, en algunos casos, que veremos más adelante, también quieren apostar por mantener el café de manera natural.

También algunos de los entrevistados referían que hay productores y productoras que solo esperan recibir apoyos económicos y que si no los obtienen no acuden a reuniones o pierden el interés de participar en los proyectos de instancias públicas o privadas, lo cual también ha dado como resultado que algunos proyectos no prosperen por no tener la cantidad de productores requeridos.

Capacitaciones

Otro punto a destacar es la manera en la que han recibido capacitaciones y aunque reconocen que la información puede serles de utilidad, “no se fían” (testimonio proporcionado por el sr. Elodio, en entrevista realizada en abril 2023) pues no ven los resultados en la inmediatez, y tendrían que esperar algunos años para ver el resultado de plantar y darle seguimiento a los cuidados de las plantas finas lo cual como puede deducirse implica mayor tiempo de trabajo en la huerta, cuando los productores y productoras tienen la necesidad que satisfacer las necesidades apremiantes de sus familias. Esto ocasiona que la mayoría de ellos no se dediquen únicamente a la cafecultura, generando así mismo una paradoja, entre querer dedicarse solamente a la producción y venta de café, pero al no tener los recursos, ni tiempo suficiente para trabajar las huertas tienen que migrar o tener otro ingreso, generando que no tengan el tiempo suficiente para los cuidados que exigen las variedades nuevas. Por ende, continúan realizando las practicas que heredaron de sus abuelos o padres, como recolectar las cerezas de café aún sin estar maduras, lo cual también se refleja en la calidad del café.

En el siguiente apartado se exponen los datos encontrados en algunos de los archivos del estado de Querétaro y las entrevistas realizadas con personal de la Secretaría de Desarrollo Rural de Landa de Matamoros, así como la descripción de lo que son o fueron los programas que las personas recuerdan y otros que, aunque no permanecen en la memoria de las y los caficultores, intentaron aplicarse en la región. Estos ejemplos sirven para complementar la cronología de párrafos anteriores. Además, incluyo algunas de las intervenciones de personas particulares. En el apartado titulado las personas detrás de la taza, abordo con mayor detalle algunos casos que permiten ver los procesos actuales de producción y las transformaciones que ha tenido con el paso de los años.

Programas, apoyos, de instancias de gobierno y privadas en Neblinas

En este apartado expongo datos generales de infraestructura en la comunidad, de los programas que favorecían tanto a la producción del café o estaban enfocados a la conservación de la flora y fauna que se encontraron en los documentos de archivo, es decir, Planes de Desarrollo e Informes de Gobierno Municipales de Landa de Matamoros, de igual forma se describe en qué consisten los programas de los que se encontró información detallada. También presento información y la perspectiva en torno al café producido en la comunidad de Neblinas de personas que trabajan en las organizaciones y empresas privadas a quienes tuve oportunidad de entrevistar.

Es importante señalar que al acudir a buscar informes de gobierno municipales o planes de desarrollo a la cabecera municipal de Landa de Matamoros, por cuestiones de licencia en tiempos electorales no encontré a quién me podría dar acceso a estos. Pero en la secretaría de desarrollo rural tanto el Licenciado Juan Carlos Lugo como el Ingeniero J. Guadalupe Guadarrama, me brindaron información sobre los proyectos que se han desarrollado en torno al café en el municipio en los últimos años.

Esta información permite complementar la cronología del apartado anterior permitiendo precisar algunas de las experiencias de las personas entrevistadas y con la cual podemos dar cuenta más adelante de los efectos que tuvieron los programas, en las transformaciones socioeconómicas y culturales de la comunidad de Neblinas.

Los informes de Gobierno Municipales de Landa de Matamoros que se encontraron fueron de los años 1981, 1983, los planes de desarrollo de 1980, 1985, 1988, 1991, 1993, 1997 y 1999. Algunos de los puntos en los que indagué fueron la infraestructura de caminos que favorecieron a la comunidad de Neblinas, la migración, las actividades en referencia a la producción de café, la tenencia de la tierra, los programas o propuestas para el cuidado del medio ambiente.

En estos documentos se encontró que, dependiendo de la procedencia, los gustos, los intereses y la formación de la o el presidente municipal en turno, se consideraba un municipio ganadero o agrícola. En lo referente a la producción de café, en su mayoría destacaban o hacían mención de la importancia de la zona cafetalera, pero se considera que esto es así por cuestiones meramente propagandísticas que sirven para atraer al turismo y a las pocas personas interesadas en invertir en este rubro. De igual forma, dependiendo del presidente municipal, se mencionan las localidades productoras o por sub regiones, refiriéndose a la riqueza ecológica que el municipio tenía, razón por la cual también eran un municipio con potencial de fruticultura y silvicultura. Se encontró en el Plan de Desarrollo Urbano de 1980 que se consideraba a la comunidad de Neblinas con el potencial para desarrollar actividades económicas productivas de índole agropecuario y maderable por poseer bosques naturales.

Con respecto a la infraestructura de la comunidad de Neblinas, se encontró que el camino de El Humo a Neblinas tiene una longitud de 14 kilómetros en los informes de 1982 y 1983 se refería a que se habían trabajado en la pavimentación y trazado de 5 .5 km, de ese camino. Se reconocía la importancia de estos caminos para la zona cafetalera. También se referenciaba a las obras del camino Santa Inés a Rincón de Piedra Blanca con una longitud de cinco kilómetros de terracería que, de igual forma, favorecen a los cafeticultores y fruticultores de la región para la comercialización de los productos.

La infraestructura de caminos es un tema de relevancia ya que como señala Ejea Mendoza las comunidades que cuentan con mayor infraestructura, tienen la mejores posibilidades para desarrollar sus rutas de comercio y su comunicación con los centros de distribución (passim, 2009). En el caso de la comunidad de Neblinas la infraestructura del camino que conecta con

la comunidad de El Humo y Agua Zarca, es quizá una de las razones por las que los productos básicos tienen un costo elevado y como algunos de los entrevistados mencionan “el dinero ya no alcanza” (mayo, 2023) puesto que a los productos se les incrementa el costo de traslado a la comunidad. También en tiempo de lluvia limita la entrada y salida de la comunidad por las condiciones de la tierra que ocasiona que la tracción de los automóviles se vea afectada.

En los documentos consultados se habla sobre la producción de café en la región que abarca las localidades de: Agua Zarca, Neblinas, Camarones, Puerto del Sabino, El Humo, Rincón de Piedra Blanca, Tangojé, San Onofre, en donde el microclima tropical permite el desarrollo de esta planta y se menciona que en los últimos años su producción era mínima debido a siniestros de tipo natural como plagas y heladas. Se resalta que los productos obtenidos son para el autoconsumo en su mayor parte puesto que la producción frutícola también enfrentaba las limitaciones de la agricultura: falta de agua, de apoyo técnico, de créditos y de canales de comercialización.

Con respecto a los apoyos o fomentos a la producción de café, se encontró que el informe de 1983 de Odón Labra Maldonado (1982-1984), logró la inversión de cuatro millones en la zona cafetalera de Neblinas, Agua Zarca, El Humo, Rincón de Piedra, esto con el apoyo de la Secretaría de Programación y Presupuesto Federal, Reforma Agraria, SARH, la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y el INMECAFE (*passim*, 1983), en donde recorrieron la zona cafetalera de las comunidades de Neblinas, Agua Zarca, El Humo, Rincón de Piedra Blanca y nueve comunidades más para la elaboración del padrón de productores cuantificando el área de producción y susceptible de incorporar al cultivo de café. Aunado a esto, se refiere que se constituyeron cuatro sociedades productoras de café. En ese año con los programas de podas, fertilización y plantaciones de nuevas áreas, se realizaron terrazas individuales para los cafetos en las comunidades de El Humo y Neblinas.

La comunidad de Neblinas figuraba como un área de conservación por ser parte de áreas de bosques naturales y de paisaje. Al mismo tiempo aparece como una de las comunidades a desarrollar para la creación de áreas dedicadas al turismo de aventura y a la agricultura. Se

habla de la comunidad de Neblinas en el apartado de desarrollo turístico ya que se habían localizado una zona de cuevas y cavernas que se podían usar como atractivo turístico.

Dentro de la problemática del sector agropecuario señalan la falta de obras hidráulicas en zonas de temporal y la ausencia de apoyo técnico para el combate oportuno y eficaz de plagas sumado a una falta de explotación por no existir un mercado para su venta. Se destaca en los textos como problemáticas del sector la falta de tierras de temporal, obras hidráulicas y la asistencia técnica para combatir plagas, la falta de aplicación de cobertura de créditos agrícolas; y que el rendimiento de los cultivos era bajo por lo cual se destinaba al autoconsumo.

Los programas agropecuarios que se planteaban era la aplicación del Programa de Alianza para el Campo, fortalecer los programas de empleo temporal, se buscaría el fortalecimiento de organizaciones campesinas y pequeños propietarios. Además de la capacitación a productores: uso de agroquímicos y uso eficiente del agua. También el apoyo a los productores del campo para la realización y desarrollo de proyectos productivos.

Podemos notar cómo en la mayoría de los planes de desarrollo revisados, (1980, 1985, 1988, 1991, 1993, 1997 y 1999), no se considera de relevancia a la cafecultura como una de las actividades principales del municipio. Además, en algunos planes de desarrollo se contempla la deforestación y erosión por la tala desmedida de los bosques naturales, pero no se aborda el cambio del uso del suelo con la poda de los árboles para la creación de potreros. Tampoco se encontró lo referente a la plaga de la roya y la integración de las nuevas variedades o capacitaciones referentes al incremento de la calidad mencionadas por los habitantes.

Considero importante destacar las problemáticas que se tenían con respecto a la actividad forestal. Se encontró que esta actividad era de importancia para el municipio pero que había una tala inmoderada y clandestina, la falta de asistencia y orientación técnica para combatir plagas estaba ocasionando la destrucción de zonas boscosas. Se menciona la falta de mantenimiento y rehabilitación de los caminos rurales, enfocado únicamente hacia el desarrollo turístico, pues se pretendía potencializar este como parte de las estrategias de las actividades económicas.

Como respuesta a algunos fenómenos climáticos se encontró que recibieron el programa

Heladas y Sequías, encaminado a solventar necesidades del campesino en los momentos que hay crisis económicas, pidiéndoles a cambio realicen obras de infraestructura dentro de su misma parcela como la son; cercados de piedra, pretilos y desempiedre. (Plan de Desarrollo Municipal, 1981, p 6)

También para la conservación de suelo y agua por parte de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos (SARH), se promovió la creación de terrazas individuales. Con respecto a la conservación, se hace mención en el aspecto forestal de la vigilancia con el apoyo de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Forestal, designando a un guardabosques y promotor forestal para que no hubiese daños inmoderados de los bosques. No se detectó erosión, pero se consideraba por parte del Centro SAHOP como una zona de alta deforestación por desmontes y eso exponía a la erosión hídrica. El deslave de tierras se causaba por el uso de suelos no aptos para la agricultura y por las lluvias de forma natural.

En el plan de desarrollo de 1980, se presenta un pronóstico que menciona la necesidad de controlar el desmonte y la tala inmoderada de los bosques y reforestar, pues de otro modo se afectaría la poca actividad turística, la recreación y el sistema ecológico debido al incremento de zonas áridas e improductivas. Se deberían incrementar y mejorar las vías de comunicación, ya que las dificultades de comunicación con el interior afectan también al abastecimiento de agua para la agricultura, además de la falta de infraestructura para ello.

Se menciona la creación de “sociedades de producción rural de cultivos básicos; mediante estas sociedades los que siembran sin ser dueños del predio tienen acceso a ser sujetos de crédito, así como los pequeños propietarios sin tener que hipotecar su predio” (Plan de Desarrollo Municipal, 1981, p7). Es importante recordar que el sistema de tenencia de la tierra influye actualmente en la renta de las tierras donde se encuentran las huertas de café. En algunos casos, estas tierras son rentadas y, para el cambio de uso de ellas, se les solicita a los productores, lo cual también ha generado que se disminuyan las huertas activas.

En referencia a la migración, para entonces se consideraba como un problema que tenía su origen en las desigualdades por la falta de empleo. Se tenía identificado que los destinos de migración eran, en Estados Unidos, Florida y Texas, en tanto a nivel nacional estaban las ciudades fronterizas de Tijuana, Nuevo Laredo y Matamoros, además de a la Ciudad de Querétaro, San Juan del Río y el Distrito Federal, hoy Ciudad de México.

Se alude que usualmente hay un regreso por parte de los que poseían tierras de cultivo, quienes volvían al municipio a preparar las tierras para la cosecha, pero después se iban a sus centros de trabajo, lo que se entiende como migración pendular. Refiere que este patrón generaba un cambio en la vida de las familias por influir en los valores y costumbres, generando también que las actividades culturales de la región se descuidaran, también se consideraba que, en varios casos, los campesinos que dejaban en abandono sus parcelas. En el plan de desarrollo integral de Mauro Márquez González (1994- 1997) se exponen las problemáticas del sector agropecuario que generaban que los índices de producción agrícola fueran bajos, razón por la cual existía un constante flujo de campesinos hacia los centros urbanos y a los Estados Unidos en busca de empleos.

Como podemos notar, en estos documentos la migración es considerada como una consecuencia y al mismo tiempo una de las razones por las que las comunidades han abandonado la agricultura como una de las principales fuentes de ingresos para la familia, en el apartado de las personas detrás de la taza podemos ver los motivos y las consecuencias en la producción de café.

Con respecto a lo anterior, datos obtenidos por medio de las entrevistas con los integrantes de la Secretaría de Obras Públicas en mayo de 2024, me comentaron que en el año 2015 se agregó a la comunidad de Neblinas como parte del padrón de comunidades indígenas para poder obtener recursos por parte de Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI)²² y así construir tres kilómetros de la carretera del camino de Neblinas – El

22 Que a partir del 2019 paso a ser el Instituto es la autoridad del Poder Ejecutivo Federal en los asuntos relacionados con los pueblos indígenas y afroamericano quien gestiona ene como objeto definir, normar, diseñar, establecer, ejecutar, orientar, coordinar, promover, dar seguimiento y evaluar las políticas,

humo, de igual forma en el 2017 se pudo realizar otro kilómetro y medio pero a partir del 2018 se dejó de obtener ese recurso federal. El año pasado se gestionó y se entregó otro kilómetro y medio. Se tiene proyectado que se continúe la construcción de ese camino. Mencionaron que el mantenimiento de este camino lo realizan con recursos del municipio en obras públicas, que es la limpia de saneamiento, como refieren a la poda de ramas de los árboles y otras plantas que pueden estropear el camino. Comentan que ha sido un tema complicado el encarpetado pues, como ese camino con el clima en ocasiones tiene derrumbes, esto ha limitado la construcción pues los recursos destinados para tal fin, se emplean en el saneamiento en lugar de usarse para incrementar los kilómetros de carretera faltantes.

Actualmente no hay programas o proyectos que puedan apoyar o hacer frente a los fenómenos climáticos, como lo son las sequías o las heladas, así como en la faltan campañas de sensibilización en torno a los cuidados del medio ambiente por parte de las instancias de gobierno, así como los estudios de suelo pertinentes para prevenir la erosión de la tierra en donde se encuentran las huertas.

Con respecto a los datos obtenidos en la entrevista que realice a los representantes de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), en Landa de Matamoros, el Ing. Guadarrama comenta que durante el gobierno de Ignacio Loyola Vera (1997-2003), para favorecer las fuentes de empleos, se creaban empleos temporales para que se trabajaran las huertas en podas de saneamiento y poda de formación, se les otorgaban despensas y \$50.00 pesos como pago. Se alude a que era así para evitar que el dinero se lo gastarían en alcohol. Otra forma en la que se ha apoyado a las y los productores de café es que se realizaron brigadas pagadas para combatir las plagas, así como la entrega de equipos y agroquímicos.

Indican también que se tenía un padrón de productores en el que se encontraban productores de 12 comunidades como Agua Zarca, Santa Inés, Cerro de la Palma, Camarones, Rincón de

programas, proyectos, estrategias y acciones públicas, para garantizar el ejercicio y la implementación de los derechos de los pueblos indígenas y afromexicano, así como su desarrollo integral y sostenible y el fortalecimiento de sus culturas e identidades, de conformidad con lo dispuesto en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y en los instrumentos jurídicos internacionales de los que el país es parte. Ver en <https://www.gob.mx/inpi/que-hacemos> (consultado el 27 de agosto 2024)

Peña Blanca, por mencionar algunas, pero con las plagas se perdieron huertas y el padrón se redujo. Actualmente la secretaría realizó un nuevo padrón en donde encontraron que 112 productores continúan activos. Aluden que Landa es el único municipio productor y que se divide en cuatro subregiones: Rincón de Peña Blanca, Agua Zarca, El Humo y Neblinas. La producción de café cereza de la que se tiene registro fue del periodo de 2012 al 2021 la cual se ve a continuación en una tabla en donde se puede observar cómo se ha ido modificando la cantidad en toneladas de la producción del café en el municipio.

Tabla 2 Datos de producción café cereza 2012- 2021 municipio Landa de Matamoros

AÑO	SUPERFICIE			VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN (TONELADAS)	RENDIMIENTO (TON/HAS)	PMR (\$/TON)	VALOR DE LA PRODUCCIÓN (MILES DE PESOS)
	sembrada	cosechada	siniestrada				
2012	270	270	0	108	0.4	9,000	\$972.00
2013	270	270	0	243	0.9	8,500	\$2,065.50
2014	270	270	0	135	0.5	8,800	\$1,188.00
2015	270	270	0	176	0.7	8,200	\$1,439.10
2016	270	270	0	81	0.3	8,500	\$688.50
2017	270	270	0	68	0.3	8,000	\$540.00
2018	260	260	0	25	0.1	6,786	\$172.83
2019	199	199	0	24	0.1	3,000	\$73.08
2020	199	199	0	58	0.3	8,570	\$497.06
2021	199	199	0	60	0.3	10,105	\$603.27

Fuente: Elaboración propia con datos proporcionados por la Secretaría de Desarrollo Rural, Landa de Matamoros

Algunas de las interpretaciones que surgen de estos datos son que, con la llegada de la roya, la producción en toneladas pasó de 243 en 2013 a 135 en 2014, ya que, como se mencionó anteriormente, los habitantes de la comunidad ubicaban que en esos años las plantas de café comenzaron a tener esa plaga. También se observa que, previo a la pandemia por COVID-19, hubo una baja en la producción de café (2018-2019), aumentando durante los años de pandemia (2020, 2021), quizá por el regreso de algunos de los productores del extranjero. Sin embargo, es importante destacar que, si consideramos el registro de producción de 2013,

que es el mayor, en la actualidad la producción disminuyó un 75.31%, lo cual resalta la importancia de visibilizar y profundizar en los motivos por los que se ha dado esta baja.

El ingeniero Guadarrama, afirmó que las cifras (Imagen 28) permitieron contextualizar la importancia de que se donara a las y los productores 30 mil matas de café certificado de la variedad sachimor. “El año pasado (2023) ya florecaron y dieron fruto” (testimonio del licenciado Lugo proporcionado en entrevista en mayo 2024), también comentó que el municipio pagó el flete, esta fue una forma de apoyar a los productores, pues él consideraba que se había abandonado el sector cafetalero en años anteriores.

Aludió a que la donación fue por parte de una cooperativa de Zongolica Veracruz, ya que las comunidades de Landa de Matamoros tienen condiciones biofísicas similares y se consideró que esa variedad se podía adaptarse y generar buen rendimiento, es decir, producirían más café. El Lic. Lugo refirió que dicha cooperativa vende a nivel nacional e internacional y su producción ya se encuentra estandarizada, pues comenta que en la cooperativa de Zongolica se hacen dos selecciones; una que es para la venta de café en México y otra selección para vender en el extranjero, exportan a Canadá, Estados Unidos e Italia, afirma que les pagan hasta \$800 pesos el kilo.

Lugo señaló que una de las intenciones de la donación era que al incrementar la productividad del café en Querétaro, la cooperativa pudiera comprarles el café y así aumentar la cantidad de café que la cooperativa comercializa, beneficiándose ambos estados, puesto que en esa zona de Zongolica se tienen problemas con Nescafé que está acaparando la producción comprando o rentando las tierras para la producción de la transnacional

Algunos datos que me brindaron con respecto a la entrega de las matas de café fueron que la variedad Sarchimor era certificada, esta es una variedad que desarrolla una alta resistencia a la roya del café, la cual es considerada como una enfermedad que afectó a productores de café en México y Centroamérica en 2012; la Sarchimor es una mezcla entre el híbrido de Timor y Villa Sarchi, es una planta que se destaca por tener producción alta. Se adapta bien a zonas de baja y mediana altitud.

El Lic. Lugo refirió que al ver que gracias a “las lluvias inusuales de ese año” (mayo, 2024) se adaptaron el 90%- 95% de las matas, lo cual él consideró como positivo porque se esperaba solo el 60% de adaptación. Por lo que se buscó una segunda plantación, pero esta vez ya no sería una donación, sino que se requería una inversión por parte del estado, otra del municipio y también de los productores, pero no hubo suficiente apoyo, ni demanda de los productores porque ya no se alcanzó el objetivo, ya que no todos los productores cubrieron la cuota de inversión que les correspondía. Cuando trajeron las primeras matas se les dio capacitaciones de técnicos de la cooperativa, la cantidad de matas por hectáreas de siembra, la distancia entre cada una, los cuidados, así como las técnicas para la detección de plagas, el porcentaje de sombreado que se requería para su desarrollo, pero no hubo un seguimiento para verificar que se realizaran dichos cuidados.

Había antes campañas del Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Querétaro, A. C, (CESAVEQ) que propiamente no era una instancia de gobierno, pero si recibían fondos de la SAGARPA, pero se canceló cuando cambió a ser SEDEA, las campañas eran de agroquímicos y se les daba de manera gratuita a los productores.

Durante el periodo de Francisco Domínguez (2015-2021), se construyó un camino con el nombre del Corredor de cafeto, se le nombró así porque va de Tilaco al Lobo y pasaba por Santa Inés hasta Agua Zarca, que son zonas donde se produce café, pero no se desarrolló algún proyecto que les diera promoción o beneficios directos a los productores y productoras. Recuerdan que también se otorgaron máquinas conocidas como trilladoras para procesar el café.

Refirieron que en la comunidad de El Cerro de la Palma hay una organización de mujeres que están realizando un vivero pequeño para plantar y repoblar las huertas que estaban descuidadas, además de que ellas son las que están trabajando las huertas.

Comentan que en años anteriores se realizaron estudios de suelo y se conoció que son tierras aptas para el cultivo del café, “además de que no hay deforestación porque hay mucha hojarasca” (testimonio del Lic. Lugo, obtenido en entrevista realizada en mayo 2024),

refiriéndose a que la vegetación la diversidad de vegetación y como se genera un ecosistema que permite que no se necesitan agroquímicos, y la propia vegetación favorece a que las plantas de café se desarrollen.

Tanto el Ing. Guadarrama, y el Lic. Lugo consideran que el mayor problema de la producción de café es el tema de la propiedad ya que, al no ser dueños, tienen que rentar las tierras o éstas son prestadas y al pasar algún tiempo en usufructo como cafetal sus dueños se las piden y ya no producen café, sino que a veces las usan como potreros, o si es porque el jefe de familia fallece ya entran en disputa por la propiedad de la huerta y, al resolverse el problema, ocurre muy frecuentemente que quien la hereda ya no la trabaja. Un ejemplo de esto se expone más adelante en el caso del café de Don Virginio.

Programas e Instituciones públicas

Para enfatizar sobre en qué consistían los programas que se encontraron en los documentos de archivo y de los que los habitantes mencionaron, consulté referencias electrónicas que me permitieron profundizar sobre estas, a continuación, hablo sobre el INMECAFÉ, CESAVEQ, y el Programa de Jóvenes Construyendo el Futuro, que son los que las personas de la comunidad sí recuerdan.

El Instituto Mexicano del Café (INMECAFÉ) fue una institución que existió en México hasta finales de los años 80 del siglo pasado, era un órgano federal que tenía como objetivos fomentar el desarrollo del café del país, promover y difundir sistemas de cultivo, beneficio y la comercialización del grano, regulaba el precio del grano, produjo una variedad de café de nombre Oro Azteca, pero debido a los altos niveles de corrupción que en su seno se presentaron, y que han sido certeramente documentados,²³ dicha entidad gubernamental desapareció en 1989. Con recursos de este instituto, en la comunidad se realizaron terrazas,

23 Ver más en <https://presslibre.mx/2017/04/24/inmecafe-leyenda-de-la-corrupcion-que-continua/>
<https://www.forbes.com.mx/forbes-life/mexico-el-onceavo-productor-de-cafe-a-nivel-mundial/>
<https://www.2000agro.com.mx/agroindustria/desaparicion-de-inmecafe-agravo-crisis-del-sector-cafetalero>
<https://sitquiye.com/medio-ambiente/campo/anoranzas-del-inmecafe>
<https://www.jornada.com.mx/2016/09/05/politica/018n2pol#:~:text=En%201989%2C%20luego%20de%20una%20existencia%20de%2031.comercializaci%C3%B3n%2C%.20que%20se%20modificaron%20en%20las%20diversas%20administraciones>. [Consultadas 15 mayo 2024].

se vieron beneficiados varios de los productores y recuerdan que fue cuando aún no había camino y tenían que ir hasta la carretera a Xilitla por los recursos.

El Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Querétaro, A. C, (CESAVEQ) es un organismo auxiliar de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), que “brinda apoyo y orientación de carácter fitosanitario y de inocuidad agroalimentaria a los productores agrícolas del estado de Querétaro”²⁴. Los habitantes comentan que este comité realizó como prevención de una plaga, la instalación de un químico que se colocaba en las huertas en botellas de PET que tenían un gotero y con el aire se dispersaba.

Desde hace un par de años, los habitantes mencionan que, el programa de Jóvenes Construyendo el Futuro ha generado una fuente de empleo para varios jóvenes de la comunidad de Neblinas y también del Aguacate, este programa es definido en su página web oficial como

[...] el programa del Gobierno de México que une la experiencia de los centros de trabajo con la energía de los jóvenes para impulsar las oportunidades laborales en el país y, con ello, contribuir en la economía de los beneficiarios y sus familias. Es uno de los Programas para el Bienestar de mayor importancia del Gobierno de México [...] en el que se brinda a jóvenes de entre 18 y 29 años, que no estudian ni laboran, capacitación hasta por 12 meses en Centros de Trabajo que se benefician de su contribución, al mismo tiempo que los jóvenes beneficiarios desarrollan habilidades. Durante la capacitación, las y los jóvenes reciben del Gobierno de México una beca de siete mil quinientos setenta y dos pesos mensual y seguro médico por parte del IMSS. (<https://jovenesconstruyendoelfuturo.stps.gob.mx/> consultado el 15 de febrero de 2024).

Productores y productoras que se han beneficiado de este programa son el señor Virginio, la señora Inés, otra productora, para el momento de redacción de esta tesis hay otro productor

24 <https://www.facebook.com/CESAVEQ/> Consultado 15 mayo 2024
ver más en <https://www.cesaveq.org.mx/> consultado 27 agosto 2024

que se registró en la última convocatoria, así que serían cinco productores registrados un total de seis jóvenes registrados ya que Don Virginio tiene dos tutorados.

Instancias privadas y ONGs

En lo que refiere a las instancias privadas que los habitantes recuerdan que han tenido presencia en la comunidad, está El Maíz más Pequeño una ONG y la empresa Café Majuk que con la finalidad de conocer más sobre su proyecto entrevisté a una de sus copropietarias.

Café Majuk

Esta entrevista la realicé el 14 de marzo en una de sus cafeterías que se encuentra en el centro de la Ciudad de Querétaro, en donde Karla Cruz, una de las copropietaria del proyecto, me comentó sobre que era Majuk y cuál es el proyecto que quieren realizar en la comunidad Neblinas. Comentó que Café Majuk es una casa tostadora de café de especialidad, además se dedican a la distribución de café y capacitación para restaurantes, hoteles, cafeterías y público en general sobre la elaboración de bebidas a base del café. Se consideran una empresa que buscan ser sinónimo de calidad por ello “es importante conocer todo el proceso y quien lo realiza ya que de esa forma se puede apreciar y entender el producto, [...] ya que esto permite contarte toda la historia que hay detrás del *espresso* que te tomas” (Karla, 2024).

Hace cuatro años aproximadamente, las personas de Majuk realizaron una primera visita a Don Virginio y una segunda visita en enero de 2024, en donde también hablaron con productores de Neblinas, con el objetivo de conocer las cualidades de la tierra, las condiciones sociales y ver el proceso del café de la comunidad, visitaron al señor Virginio. Comenta que se percataron de las condiciones de pobreza en las que se encuentra la comunidad, que pudieron notar como los hijos de los productores ya no se dedican al café, y como éstos prefieren migrar. Hizo referencia a que se percataron de cómo, anteriormente, el gobierno les había llevado equipo como camas africanas, trilladoras y molinos, refiriéndose a que eran modelos antiguos. Una de las opiniones que tienen fue que el gobierno otorgó recursos, pero sin capacitaciones pues se ve como continúan secando el café en los techos de las casas.

También realizaron esta visita para conocer las condiciones de la tierra, para lo que obtuvieron muestras del suelo, y también querían conocer cuáles apoyos recibían por parte de gobierno, refirió que encontraron insecticidas y productos químicos que emplean.

Karla mencionó que quieren realizar un proyecto de intervención a futuro, en donde además de capacitar a los productores para mejorar la cantidad y la calidad del café que producen. Majuk apoyaría en la comercialización del café en la ciudad de Querétaro, pero ellos serían los tostadores, es decir le comprarían su café en verde, ya que buscarían mejorar el beneficio del café, considerando despulpar las cerezas en la misma comunidad para poder transportarlo eficazmente pues así se evitaría la fermentación del fruto durante el camino a la ciudad de Querétaro.

Considera que es un proyecto a futuro a largo plazo pero que por el momento se están enfocando en promover el café de Querétaro en sus redes sociales como *Instagram*. Afirma que la intervención sería a largo plazo y que es una forma de ayudar a los productores a tener mejores cadenas de producción y que les permita tener una vida digna. Afirmó que durante esta visita fueron claros y no hicieron promesas a los productores con los que hablaron porque lo que trabajaron como empresa, fue un primer acercamiento y documentación para exponer el café de Querétaro.

Karla, resaltó la importancia de conocer las condiciones actuales, eligieron ir en tiempo de cosecha puesto que ellos buscaron seleccionar las cerezas maduras del café, de esa forma podrían conocer las notas potenciales del café en taza, haciendo referencia a los sabores del café al seguir los protocolos de cata de la *SCA*. En esta ocasión trajeron aproximadamente cuatro kilos de café cereza, para obtener un kilo de café verde. Por este café pagaron \$80.00 pesos, manifestando que normalmente “no se paga tanto, pero como nos dieron hospedaje y alimentos, ahí se compenso un poquito” (Karla, 2024). De igual forma trajeron alrededor de quince kilos de café verde, lavado por el que pagaron \$130.00 el kilo. Karla señaló que:

...en estos cafés, encontramos defectos que surgen de procesos no apropiados para el café como lo son los hongos, que se generan por no controlar la humedad, además

de los manchados que surgen de la falta de selección de las cerezas maduras, partidos por que las muelas de las trilladoras aprietan y dañan el café [...] trabajar para el café no solo es venderlo, como empresa buscamos conocer los procesos por eso es ir y capacitar para que vendan el café [...] Así como si un barista no hace bien el café, se pierde ese trabajo de los productores, por ello es que damos los cursos y las capacitaciones. (Testimonio de Karla, obtenido mediante entrevista realizada en marzo 2024)

Karla explicó que, así como quieren trabajar con los productores de Neblinas, han realizado proyectos similares con comunidades de otros estados como Puebla, Chiapas, han conocido el trabajo de cooperativas y productores de renombre como lo es Finca Chelín, que son exportadores a países como Estados Unidos, Alemania, Corea, Japón y Australia.

El Maíz más Pequeño

El Maíz más Pequeño A. C. es una organización no gubernamental (ONG) en su página de internet se encuentra que su misión es:

Hacer todo lo posible para preparar a la sociedad ante el cambio climático a través de programas educativos que promuevan la participación de jóvenes, docentes y comunidad como una estrategia para la creación de un relevo generacional productivo y administrativo del territorio. (<https://www.elmaizmaspequeno.org/que-hacemos> consultado 16 mayo 2024)

Ellos ofrecieron talleres en los meses de febrero a agosto en 2022 y se apoyaron de miembros de la localidad para poder realizar un diagnóstico en torno de sus ejes temáticos. Esta organización llevó a varios habitantes de la comunidad a un rancho en Veracruz en donde una cooperativa les enseñó prácticas agroecológicas. Además, apoyaron a la consolidación de “Neblinas Vivo” una organización social de la comunidad dirigida por Jair, un joven oriundo de la comunidad, para que quienes la conforman pudieran continuar con la sensibilización y dar talleres sobre educación ambiental, eco-turismo local, y siembra agro-

forestal, para un mejor aprovechamiento y dan “caminatas vivas” en donde se explica el ecosistema por biólogos y naturalistas.

Como podemos notar, en el caso de la ONG, su proyecto iba enfocado a los cuidados del medio ambiente y generar estrategias que reduzcan el impacto ambiental de los habitantes de la comunidad, así como empoderar a estos para que puedan desarrollar herramientas que concienticen y realicen actividades para el cuidado de sus recursos naturales. Mientras que el proyecto que tiene la empresa de Majuk está enfocado en mejorar las condiciones y la calidad del café que se produce en la comunidad para generar un café que puedan vender en el nicho de los consumidores de café de especialidad, si bien es un proyecto a futuro, permite ver el área de oportunidad del café que se produce en la región.

Para entender mejor la producción de café de las comunidades de El Aguacate y Neblinas se identificaron los elementos de la trazabilidad contemplando elementos biofísicos, socioculturales y económicos, también se plantean algunas reflexiones sobre la relación con lo expuesto en este apartado.

Trazabilidad: el tejido de actores, relaciones y transformaciones

Retomando las definiciones que se abordaron en el marco referencial, la trazabilidad son los elementos que nos brindan la información de la cadena productiva del café, con esta investigación busco integrar a la trazabilidad a los actores, los elementos y las relaciones que existen durante el proceso de producción, compra y venta del café retomando el caso del café que se produce en la comunidad de Neblinas.

Si bien he descrito en el capítulo anterior algunos de estos elementos, sobre todo a quienes pueden ser identificados como actores, a continuación, abordaré las relaciones que existen entre ellos, y más adelante, veremos algunos ejemplos específicos y las maneras en las que estos elementos se han ido transformando con el apoyo de los programas y los cambios biofísicos que han modificado la forma de plantar.

Los actores y elementos que se encontraron en la comunidad son: a) las y los productores, b) las personas que trabajan la huerta, c) las personas que cosechan, d) las personas que procesan la cereza de café, e) las y los tostadores, f) las personas que venden, g) los inversionistas y organizaciones privadas, h) las instancias de gobierno, i) los consumidores, j) las huertas y características biofísicas. A continuación, describo el rol durante la cadena de producción y distribución:

Tabla 3 Elementos de la trazabilidad del café producido en Neblinas

a) Las y los productores	Son las personas a quienes les pertenecen las huertas, en el caso de Neblinas no necesariamente son dueños de la tierra sino sólo de las plantas de café que están sembradas, por lo que pagan una renta ya sea por el terreno o por mata de café.
b) Personas que trabajan la huerta	Pueden ser o no las y los productores, pero también en ocasiones son otros miembros de la familia, jornaleros que contratan por temporadas o en los últimos tres años son jóvenes becados por el programa Jóvenes Construyendo el Futuro. Estas personas pueden participar en la germinación de la mata de café, hasta cosechar el fruto, además de trasplantar la planta, escardar la huerta, y darle cuidados a lo largo del desarrollo de los cafetos.
c) Las personas que cosechan	Regularmente también son miembros de la familia de las y los productores, trabajadores por temporada que pueden o no

	<p>ser de la comunidad, o ser las mismas personas del programa Jóvenes Construyendo el Futuro.</p>
<p>d) Las personas que procesan la cereza de café</p>	<p>En la comunidad de Neblinas la mayoría de las y los productores secan al sol el café en los techos de sus casas o en la era, que son planchas de cemento o de piedra laja que pueden medir hasta 100 metros de largo. También existen algunos productores que utilizan un método conocido como lavado en el que emplean una máquina manual similar a un molino para quitarle la pulpa a la cereza y proceden a lavarlo en unas tinas usualmente de concreto, para después secarlo al sol.</p>
<p>e) Las y los tostadores</p>	<p>Pueden ser las esposas de los productores o los mismos productores quienes tuesten. En la comunidad hay dos formas de tostar, uno en leña o con gas. En algunos casos los tostadores solo compran el café, en otras palabras, ellos no cultivan el café que tuestan.</p>
<p>f) Vendedores</p>	<p>Son aquellas personas que distribuyen el café, pueden ser los mismos productores, o quienes tuestan. De igual forma podemos</p>

	decir que las y los productores que no tuestan el café que siembran se convierten en vendedores de su café en cereza.
g) Los inversionistas y organizaciones privadas	Personas independientes a alguna instancia de gobierno, cuya finalidad es la de comprar el café o elevar la calidad de este para su posterior venta, en algunos casos buscando involucrarse desde el proceso de siembra o solo comprando el café cereza o ya en bola (como se le denomina una vez seco). También algunas de las organizaciones privadas se han involucrado sólo en los procesos de cuidado y conservación del medio ambiente que influye en las huertas de café.
h) Las instancias de gobierno	Nos referimos a las diversas instancias de gobierno federal, estatal y municipal que han estado presentes con diversos programas y apoyos. Los efectos de estos pueden verse reflejados a lo largo de toda la cadena productiva.
i) Los consumidores	Suelen ser el elemento considerado final dentro de las definiciones de trazabilidad, refiriendo a que son aquellas personas que compran y beben el café. En la comunidad generalmente son los mismos miembros de las familias productoras, también hay personas que no cultivan por lo que

	<p>compran a sus vecinos. También los consumidores son habitantes de comunidades aledañas como Agua Zarca, El Capulín, El Humo, La Lagunita, Río Verdito, El Lobo, en la cabecera municipal de Landa de Matamoros, también hay consumidores en Jalpan, así como consumidores en la ciudad de Querétaro y los peregrinos que visitan la comunidad durante el mes de julio.</p>
<p>j) Las huertas y las características biofísicas</p>	<p>Son el elemento que debería de considerarse como protagonista puesto que son las propias plantas de café, los demás organismos que se desarrollan en el ecosistema de la huerta de café y también las condiciones climáticas y propiedades de la tierra de donde se encuentra la comunidad, que como se mencionó anteriormente es un bosque mesófilo de niebla y que pertenece a la reserva de la biosfera de la Sierra Gorda.</p>

Fuente: Elaboración propia con datos de trabajo de campo.

Con el propósito de abordar la forma en la que se reflejan estos elementos en el cotidiano de la comunidad de Neblinas, a continuación, se exponen casos particulares que permiten ver los procesos actuales de producción y las transformaciones que han tenido con el paso de los

años y los efectos de los programas y apoyos de las instancias tanto públicas como privadas en la cafecultura de la comunidad.

Las personas detrás de la taza

Con la finalidad de ir haciendo la reflexión de las transformaciones de los elementos de la trazabilidad, a continuación expongo el caso de dos marcas locales de café, y ocho casos, así como datos generales de algunos otros productores que son de relevancia para entender los cambios en la producción del grano, que surgieron como resultado de programas y apoyos de instancias públicas y privadas, así como las transformaciones en las características biofísicas y cómo afectan a la cafecultura de la comunidad.

El café Don Virgilio marca del señor Virgilio

El señor Virgilio, de 75 años, lleva más de 30 años dedicándose a trabajar el café, combinándolo con otras actividades económicas. Sin embargo, desde hace alrededor de 15 años, se dedica únicamente a la producción de café. Anteriormente, esta no era la principal fuente de ingresos de su familia, la cual está conformada por su esposa, la señora Mardonia, y sus 13 hijos e hijas. Actualmente, dos de sus hijas le ayudan, sobre todo con la comunicación por WhatsApp, para la venta de café o contactarse con personas que quieren visitarlo. También, durante la cosecha, sus hijas, hijos y nietos le ayudan a recolectar el café.

Imagen 28 cosecha Don Virginio 2023



Fuente: archivo personal 2023

Durante las primeras visitas que realicé a la comunidad en febrero de 2023, el señor Virginio contaba con cinco huertas ubicadas al pie de carretera, en el camino que va del Humo a Neblinas, a aproximadamente una hora y media caminando de su casa que se encuentra en El Aguacate, pero para finales de ese mismo año se quedó con tres huertas ya que una la tuvo que regresar a su dueño, (quien se la compró simbólicamente, comentó un familiar del dueño de esa huerta), otra la vendió a otra familia productora de Neblinas. Don Virginio me comentó que se quedó con tres huertas para poder dedicarse a resembrar y a hacer que esas matas nuevas de café se desarrollaran bien para que dieran “harto” café.

En lo que se refiere a los elementos de la trazabilidad que expuse anteriormente, en la marca de El café de Don Virginio se pueden observar todos los elementos, ya que el señor inicia su producción desde que germina la semilla, la trasplanta, cuida el desarrollo de la mata de café, cosecha, realiza el beneficio de dos formas diferentes -natural y lavado-, tuesta, muele, empaca y vende el café. A continuación, desarrollo la manera en la que se realiza cada uno de estos elementos.

Don Virginio selecciona cerezas de café maduras, es decir rojas, para quitarles la pulpa de forma manual y ponerlas a secar a la sombra para de ahí obtener las semillas de café.

Posteriormente coloca en su huerto de traspatio o en vasos de plásticos con tierra abonada, la cual prepara con desechos orgánicos, hojarasca y las cáscaras del café. Esta tierra la mantiene húmeda, en su huerto coloca hojas de plátano sobre la tierra para conservarla y en los vasos va agregando agua. Después de 40 días la semilla germina y espera a que la planta crezca hasta a aproximadamente 15cm, pasa lo que llaman “quelite” a una bolsa negra con tierra también abonada para esperar a que llegue a los 30 – 40 cm y llevarla a las huertas a trasplantar, esto ocurre en un lapso de tres a cuatro meses.

En la huerta, alguno de sus trabajadores prepara un hoyo de 20 cm de ancho por 40 cm de profundidad el cual lo hacen con una barra de metal que llaman barreta, este hoyo tiene que estar recto y no tener piedras pues la raíz principal no se podría desarrollar apropiadamente. Para mantener la mata de café, aproximadamente cada tres meses se escarda la hierba que crece a los alrededores de las plantas con el “güíngaro”. Dependiendo de la variedad de café, pasan de dos a cuatro años, para que comience a florear en los meses de abril a junio y después a dar fruto que en los meses posteriores se desarrolla, este es una bolita verde que madurará en color rojo o amarillo según la variedad.

Imagen 29 cerezas de café maduras



Fuente: archivo personal, diciembre 2023

A partir de diciembre, algunas de las cerezas comienzan a madurar por lo que inicia el tiempo de cosecha que suele terminar a finales de enero o principios de febrero. El señor Virginio

junto a su familia y sus trabajadores van seleccionando las cerezas. Una parte las ponen a secar al sol en la loza y otra parte la pasan por la despulpadora que instala fuera de la habitación que utiliza para tostar. Esta es una máquina manual que con unas “muelas de piedra” va triturando la pulpa y separando la almendra del café, después dejan que durante 24 horas hasta que brote lo que conocen como miel para después agregarle agua y así lavarlo en una tina de un metro de ancho por 60 centímetros en donde deja caer la semilla, posteriormente lo pone a secar al sol, la cáscara que va cayendo la utiliza posteriormente para hacer abono. Cuando se está secando el café en la era, van moviendo con algún rastrillo para que se seque parejo, además de que lo cubren si comienza a llover para evitar que se humedezca y se le generen hongos. Una vez seco se almacena en costales y se guarda en zonas altas para que se mantenga seco. Don Virginio comentó que la cosecha del 2022 le dio cuatro toneladas de café bola, y que de ahí tuvo una y media toneladas de café tostado.

Imagen 30 despulpando café cosecha 2023



Fuente: archivo personal, diciembre 2023

Durante todo el año se apoya de una persona que le ayude a mortear el café en el molino eléctrico, que tiene en una habitación en donde también empaca y almacena el café para vender. Una vez que el café está molido, utilizan un ventilador para quitar los residuos de la cáscara y de la pulpa de la cereza ya seca, que también utiliza para hacer abono.

En lo que refiere al tostado Don Virginio me comentó en una de nuestras entrevistas que él hace unos años se percató que los que se llevan el dinero eran los que tostaban y vendían, por lo que ideó una manera de empezar a tostar en cantidades mayores ya que en la comunidad durante generaciones se ha tostado en comales u ollas de barro. Él inventó una olla que mandó a hacer para poder seguir tostando el café con leña. Esta actividad la realizan en una habitación en la se encuentra un fogón al que le ha adaptado una chimenea para que el humo salga fuera de la habitación. Para realizar el tueste le ayuda la misma persona que mortea, quien tuesta alrededor de 9 a 10 ollas a la semana cada una de 13 kilos.

El tiempo de tueste en esta olla es de aproximadamente una hora y media, ya que depende también de las condiciones del clima porque la humedad afecta a que se mantenga el fuego. La persona que le ayuda debe de estar girando constantemente para que el café se tueste parejo y no se queme, una vez que la olla comienza a humear se baja del fogón para pasarlo a una plancha de cemento que se encuentra en la misma habitación en donde se vacía el café se amontona y se deja reposar alrededor de 10 minutos. Pasado ese tiempo se extiende con una pala de madera para que se enfríe durante 15 minutos y después, subirlo a la habitación en donde está el molino.

Imagen 31 Don Virginio y Aidee tostando



Fuente: José Emiliano Plata Ramos

Para empacar el café primero se muele utilizando un molino eléctrico y tiene dos empaques distintos, uno que utiliza para la venta local en bolsas transparentes, y el otro es una bolsa plateada que tiene una etiqueta con su foto y datos de contactos, este empaque lo sellan con calor para conservar el café y esta suele ser la que vende a personas que son de la ciudad o

que van a visitarlo. Tiene paquetes de ¼ de kilo y ½ kilo, de un kilo y también a sus vecinos les vende de \$5, \$10 o lo que le pidan me comentó Aidé, la chica que trabajaba con él como parte del programa Jóvenes Construyendo el futuro (Testimonio recabado en entrevista abril de 2023).

Por último, en lo que refiere a la venta de café lo distribuye en las comunidades aledañas como Agua Zarca, El Capulín, Río Verdito, Neblinas, El Aguacate, también lleva a vender al municipio de Jalpan y a la cabecera de Landa de Matamoros, para lo cual suele utilizar como medio de transporte el servicio de los “raiteros”, así como los camiones que llevan pasaje a otros municipios o hacia la cabecera de Landa de Matamoros. Además, la organización Neblinas Vivo le compra café molido para venderlo con su marca y apoyar gastos de ésta. En ocasiones vende café lavado sin tostar, y café tostado sin moler.

Con respecto a sus consumidores en su mayoría son personas de la comunidad o de comunidades cercanas quienes ya conocen su café, por lo que tiene una relación constante y estrecha con ellos, una de las jóvenes que le ayudaba a tostar me comentó que si sus clientes le dicen algún comentario trata de arreglarlo como si no está bien molido o si queda muy claro. También le compran café las personas que llegan a visitarlo o si le hacen pedido de la ciudad de Querétaro, con los que la relación ya no es tan estrecha.

Es importante comentar que Don Virginio no produce la cantidad de café que vende por lo que compra sacos a productores locales o en Xilitla para poder procesarlo y venderlo a lo largo del año. Alude que también eso le permite estar al pendiente de los precios del café porque es un punto de compra venta del café de la región.

En lo que refiere a los programas y apoyos que ha recibido el señor Virginio menciona que durante el periodo del presidente Miguel de la Madrid (1982- 1988), como parte de los apoyos del INMECAFÉ, recibió aproximadamente \$3 “viejos pesos”²⁵ para construir terrazas individuales en las huertas, que son plataformas semicirculares de piedra que sirven para conservar la humedad de la tierra, y mantener en mejores condiciones la tierra de las matas

²⁵ los “viejos pesos” se refieren a la moneda utilizada en México antes de la devaluación de 1993, cuando se eliminaron tres ceros de la moneda, en la actualidad serían 0.003 pesos.

de café. Don Virginio refiere que con el dinero pagaban al trabajador y compraban los materiales, y que tenía que ir por el dinero a Xilitla cuando aún no había camino. También ha recibido capacitaciones por parte del gobierno federal para la producción de café de especialidad, aproximadamente en el sexenio de Felipe Calderón (2006 -2012).

Actualmente cuenta con el apoyo de dos personas que reciben la beca Jóvenes Construyendo el Futuro, un hombre para trabajar las huertas de café y una mujer que le ayuda en el proceso de mortear, tostar y empacar, ya tiene dos años en el programa por lo que ha tenido a cuatro jóvenes como aprendices.

Es un productor que suele recibir visitas de diversas personas, desde estudiantes hasta inversionistas o compradores privados, incluso de otros países, comenta que en una ocasión lo visitó un joven de Perú, así como algunos compradores, como el caso de la casa tostadora Majuk de la ciudad de Querétaro que, como mencioné en el apartado anterior la intención de esta empresa es generar un proyecto de intervención que favorezca la producción de café de especialidad.

Don Virginio ha asistido a congresos de productores, ha ido a Chiapas, Veracruz, Puebla, además lo han entrevistado para la televisión. En una ocasión la organización El Maíz más pequeño lo llevó a él y a su esposa, junto con otros habitantes de la comunidad, por espacio de una semana a un rancho donde le enseñaron a hacer huertos de traspatio, y comenzó a implementarlo en su casa para de esa forma tener hortalizas, y otro espacio para las semillas de café.

Si bien su familia lo apoya durante todo el proceso de producción, la mayoría de sus hijos e hijas no se dedican por completo al café, durante las entrevistas Don Virginio se refiere a su café, a sus huertas y en general a cualquier parte del proceso con las palabras “bien chulo”, además de que Aidée refiere que “el señor Virginio ama todo lo del café desde la semilla, y quiere enseñarle bien a la gente” (información proporcionada por la entrevistada en abril, 2023), lo cual referencia a su identidad como productor, sí bien en este proyecto no se aborda a detalle el concepto, podemos decir que para él es parte de su identidad, podemos observar que a lo largo su trayectoria como productor ha encontrado las estrategias para dedicarse

únicamente al café, como lo fue la invención del tostador, lo cual le permitió quitar intermediarios. Además de haber sido beneficiario de algunos de los programas y capacitaciones que con el paso del tiempo han llegado hasta él, lo que le ha servido para implementar algunas de las técnicas que ha aprendido.

Es importante mencionar que la marca El café de Don Virginio, en su etiqueta incluye la leyenda “café orgánico”, ya que para su producción no emplea químicos de ningún tipo, como se mencionó anteriormente, emplea los residuos del café como fertilizante y no emplea plaguicidas para la roya, plaga que inevitablemente también ha llegado a sus huertas, por la fácil propagación de ésta. Pese a no estar certificado por ninguna instancia, esta leyenda le ha servido como parte de sus estrategias de venta, aunque solo se encuentra en los empaques del café que vende a personas que no son de la comunidad o de comunidades aledañas.

Café Sierra de Neblinas marca de café del Sr. Maglorio

El señor Maglorio heredó de su papá, una miscelánea donde, como su nombre lo indica, venden una variedad de productos como abarrotes, artículos de limpieza, verduras, además tiene una papelería- mercería. El señor no es productor, sino que compra el café en bola a los habitantes de la comunidad y de localidades aledañas, también compra café en Xilitla. Él cuenta con una “morteadora” eléctrica y un tostador de café a gas, comenta que tiene aproximadamente 10 años tostando. Su marca de café lleva por nombre Café Sierra de Neblinas.

Para su tostador compra un tanque de gas que cuesta \$600 y le rinde alrededor de 10 tandas, es decir, 25 kilos de café por tanda. Este café lo vende en su tienda y cada semana viene un señor que lo ayuda a distribuir en las comunidades aledañas, también trae a la Ciudad de Querétaro una parte de su café a una cremería que se encuentra en el mercado de Lomas de Casa Blanca. Cuenta con una bodega en donde almacena café en verde y tostado, este suele almacenarlo en un contenedor cilíndrico de metal.

En lo que refiere a los programas o apoyos que ha recibido comentó que tiene una persona en el programa de Jóvenes Construyendo el Futuro, quién le apoya con el etiquetado y empaquetado del café.

En este caso podemos observar, debido a que el señor Maglorio cuenta con los recursos para comprar el café, los medios y redes para su distribución, asume los roles de comprador, tostador y vendedor, siendo parte de sus estrategias contar con las bodegas para el almacenamiento del café, ya que varios de los y las productoras han considerado que vendiéndole su café pueden resolver sus emergencias económicas, lo cual ha generado la estrategia de ver al café en bola como un ahorro.

Caso 1 Inés Mata

Inés, es una madre de familia de tres hijas, su esposo migra a los Estados Unidos de manera pendular. Su esposo desde el 2020 se encuentra en Florida trabajando. La señora Inés se ha hecho responsable del mantenimiento de tres huertas; dos de estas eran de su suegro y una que acaba de adquirir, las cuales se encuentran a pie de carretera a aproximadamente una hora y media caminando de su casa en el barrio de los Cortez en Neblinas, además tiene matas de café en su huerta de tras patio, algunas las compró y otras las adquirió en el vivero forestal de Agua Zarca, que fueron una donación de planta certificada.

Ella se encarga de comprar las plantas, tanto de café como de plátano, y uno de sus cuñados junto a dos jóvenes del programa Jóvenes Construyendo el Futuro son los que resiembra y escardan las huertas. Para la cosecha también se apoya de ellos y ella también corta, después lo secan en la loza de su casa, ella me comentó que recolectó en el 2022, aproximadamente, cuatro costales de 20 kilos de café en bola, el cual lo almacenan en su casa.

En este caso podemos observar cómo debido a la migración del esposo a los Estados Unidos, ella es la que asume el rol de productora, además de vender productos por catálogo y tener un negocio de hamburguesas y tacos. Pese a que actualmente esta familia posee tres huertas de café, la producción de este grano no es la principal fuente de ingresos, algunas de las razones de esto se deben a que durante varios años las huertas estaban abandonadas, por

situaciones familiares, fue hasta que Inés comenzó a comprar plantas para resembrar reactivando la producción.

Ella comenta que ve que es una oportunidad de ingreso para su familia y sus cuñados y así ellos no tengan que volver a migrar a Estados Unidos, sumado a que gracias al apoyo del programa de Jóvenes Construyendo el Futuro, puede tener dos jóvenes que están trabajando en las huertas, y ella continuar con las demás responsabilidades de ser madre, tener un negocio de comida, la cría de cerdos para la venta de carne y el cargo público de jueza.

Es importante señalar que ella ha investigado sobre la importancia de tener árboles frutales y árboles que les den sombra a las matas de café, por lo que también siembra plátanos en las huertas, me comenta que ella no utiliza agroquímicos, sino que solo aprovecha el mismo abono de la hojarasca de los árboles de sombra y los plátanos, para la huerta de traspatio que tiene en su casa emplea los residuos orgánicos que salen de los alimentos que consumen.

Caso 2 Familia Tostado²⁶

Es una familia de cinco integrantes, el matrimonio y tres hijos, la señora es ama de casa y se dedica a la venta de alimentos, dos de sus hijos se encuentran en el programa de Jóvenes Construyendo el Futuro. El señor trabaja como albañil y fue migrante; durante sus tiempos libre es cuando trabaja en las huertas de café. Tienen una huerta que se encuentra localizada aproximadamente a 15 minutos de su casa, para llegar a ella se accede por una vereda de terracería y se atraviesa por el brazo de un arroyo. También tienen una huerta de café de traspatio, la cual la señora mandó a plantar mientras su esposo se encontraba en los Estados Unidos, esto con el apoyo de la compra de matas de café que obtuvo a un precio de \$3, según recuerda.

El café lo utilizan para “el gasto”, es decir, es de autoconsumo. La señora es la que principalmente cosecha, pero en general todos apoyan en esta actividad, mientras que el señor se encarga de escardar las dos huertas. Para cortar el café cortan parejo como me dijo en una ocasión la señora “una vez que la bolita se sienta maciza la cortamos, como al fin es solo

²⁶ Se utiliza Tostado como apellido para mantener su privacidad.

para nosotros y no para venta” (información proporcionada por la señora Tostado, en entrevista en diciembre, 2023). Posteriormente lo ponen a secar en la loza de su casa extendiéndolo durante el día, y amontonándolo para cubrirlo con un plástico por las tardes para que no se les humedezca con el sereno. Una vez que al pisar las bolitas se parte fácilmente, lo almacenan, aproximadamente la cosecha del 2022 fue un costal de 50 kilos.

Cuando quieren “componer”, es decir, tostarlo, lo primero que hacen es volver a secarlo al sol dos días para que la humedad que pudo haber adquirido se vaya, después mortearlo en el molino de maíz, a continuación, con el abanico le quita los residuos de la cascara para dejar la almendra, es decir la semilla limpia para posteriormente tostarlo en un comal de barro con leña, aproximadamente dos kilos de café por tanda. También tuestan el café para venderlo a los peregrinos en el mes de julio.

Es importante recordar que durante el desarrollo de la mata de café se necesitan limpiezas constantes para quitar la maleza, revisar que no tenga enredaderas y, si se están plantando matas nuevas, es necesario hacer hoyos, plantar la mata y mantener húmeda la tierra por lo que esta familia aplicó al programa Jóvenes Construyendo el Futuro para que un joven apoyara a trabajar las huertas con el objetivo e incrementar la producción de café. Sin embargo, debido a los tiempos de registro, quedaron fuera del programa.

La señora Tostado contó que el apoyo con el que compró las matas de café a \$3 fue por parte del municipio de Landa de Matamoros, pero que no recuerda si fue por parte de alguna secretaría en especial. El señor me comentó que procura no meterle químicos porque dice que entre más natural pueda mantener la producción mejor, solo tuvieron que aceptar poner un químico para un tipo de mosco, porque era parte de los requisitos para seguir recibiendo otros apoyos. El cual era un producto que se colocaba en un gotero dentro de una botella de PET y esa botella la colgaba en un árbol cerca de las matas de café. Este químico fue otorgado por el Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Querétaro, A.C. (CESAVEQ).

El señor y la señora Tostado vienen de familias productoras, el señor heredó una de las huertas de su abuelo, quien era uno de los mayores productores de la comunidad, comentan que era un señor que producía “hartísimo” café, tenía una era de aproximadamente cien

metros de piedra laja, donde el café llegaba hasta como 40 centímetros del piso y que tenían que usar botas y rastrillos para mover el café cosechado y así se secara parejo. El señor comenta que su abuelo le pagaba un centavo por separar las cerezas rojas de las verdes. Por su parte la señora cuenta que su papá tenía huertas y desde muy chica le ayudaban a la recolección del café pero que por diversas cuestiones vendió sus huertas. Cuando su esposo se encontraba fuera fue cuando aprovecho para inscribirse en un programa en el que les vendieron matas a bajo costo, y a partir de los dos años comenzaron a dar café, ella comenta que lo hace porque le gusta tener café y que también le sirve para la casa y eso ya es un ahorro.

Con este caso podemos observar que, al igual que en los casos anteriores, su principal actividad económica no son las agrícolas, sin embargo, el matrimonio sigue considerándose y manteniendo el rol de productores. El café de autoconsumo es visto como una alternativa de ahorro y, por otro lado, es un producto que les permite tener ingresos económicos durante la llegada de los peregrinos a su comunidad. También puede verse que hay una falta de interés en la siguiente generación en continuar con la producción de café; platicando con uno de los integrantes más jóvenes que pose estudios profesionales me decía que le gusta el cultivo del café pero que no es una actividad a la que considere dedicarse pues lo que desea es ejercer su carrera, y ha tomado la alternativa de la beca de Jóvenes Construyendo el Futuro para poder ahorrar e irse a la ciudad de Querétaro, otro de sus hijos también tiene el beneficio de la beca, con la que se compró una moto, un teléfono, y tampoco muestra interés por continuar con la producción de café sino que ha preferido aprender del oficio de albañil.

Caso 3 Matrimonio señora Isaura y señor Refugio

Es un matrimonio conformado por la señora Isaura y el señor Refugio, ambos aproximadamente de 65 años de edad. La señora Isaura Casas Trejo se dedica a las actividades del hogar además de ser catequista y formar parte de las personas encargadas de la capilla de la comunidad, el señor Refugio además de ser albañil, trabaja la milpa y las dos huertas de café que tienen, una huerta es de traspatio. Ella formaba parte de la cooperativa que se encontraba en la comunidad hasta que se desintegró.

En lo que se refiere a la trazabilidad, ellos compran las matas de café, y el señor las trasplanta y cuida, también han recibido matas a bajo costo como los casos anteriores en donde se cooperaron entre los productores para pagar el flete que llevó las plantas a Agua Zarca. Ambos cosechan el café para después secarlos en el techo de su casa, después lo almacenan y ella es la que va morteadando y tostando conforme lo necesiten. Ella tuesta en una cazuela de barro y va moviendo el café con cuchara de metal, enseguida que llega al color “negrito” lo guarda en un recipiente con tapa para que no se le vaya el aroma y el sabor. Este matrimonio, en ocasiones cuando tienen una urgencia económica, venden su café al señor Maglorio, comentan que paga el café restándole lo que es el peso de la cascara ya que se lo venden en bola.

Nuevamente podemos observar que el cultivo del café se ha vuelto una forma de ahorro, en parte para no tener que comprarlo y en parte porque saben que hay personas que lo compran en la comunidad cuando haya la necesidad de venderlo. Un punto importante es que la cercanía de la huerta de traspatio con la casa, favorece a que el señor le otorgue los cuidados necesarios y no tenga que contratar a alguien para que les ayude, esto también se constituye como una forma de ahorro.

Debido a las experiencias pasadas con las plantas que llevaron a la comunidad por parte de las instancias de gobierno, el señor Refugio opina que las plantas ya vienen enfermas o con problemas como la raíz principal torcida y salida de la bolsa, por lo que acepta las plantas, pero antes de trasplantarlas en su huerta las sanitiza y fertiliza para evitar que se dañen sus demás plantas.

Caso 4 familia Ramos Casas

Está conformada por un matrimonio joven y sus tres hijos que están en la primaria y en el jardín de niños. El señor tiene 42 años de edad, al darse cuenta que las aves se comían el maíz que plantaba en su solar, decidió investigar en *YouTube* como plantar café y ahí fue que comenzó a realizar su composta con los residuos orgánicos de su casa y con los excrementos de unas gallinas que tiene uno de sus vecinos, después utiliza esa tierra como abono para germinar la semilla del café, y para colocarla en las bolsas para trasplantar. Algunas, las

planta en su solar, y otras se las ha vendido a sus concuños, las variantes de café que él produce son Burbon Amarillo y Costa Rica.

Si bien ha aprendido de sus concuños comenta que los videos que él ve son de productores de Guatemala, Costa Rica y también de Colombia, por lo que ha ido aprendiendo sobre cómo cuidar las matas para que se desarrollen adecuadamente, comentó que, por parte de una instancia de gobierno municipal, le dieron un fertilizante líquido, pero al no comprender las indicaciones de la hoja que le dieron, prefirió no utilizarlo. Es importante señalar que como otros habitantes entrevistados, no recuerdan el nombre de las instancias que les otorgan apoyo.

Recién en el año 2023 las plantas de café que sembraron en su solar comenzaron a dar flores por lo que sería su primera cosecha a finales de ese mismo año, su esposa refirió que iban a secar el café en el techo de la casa como se hace en la comunidad, y que no sabían cuánto café recolectarían por lo que sería para “el gasto” no para vender.

Caso 5 Familia Caturra²⁷

Es una familia que se dedica principalmente a la ganadería, por herencia y tradición familiar tienen un par de huertas dedicadas al cultivo de café, una de ellas se encuentra a 15 minutos de su casa, cerca de la entrada a la comunidad. Durante las entrevistas el señor comentaba que mantenía las huertas porque era parte de la tradición de la familia, su abuelo siempre trabajó con el café por lo que él tenía el compromiso, además a su mamá le gustaba mantener las huertas. Para limpiar las matas de café utilizan productos químicos, comenta que, entre su ganado, la milpa y el café no le alcanza el tiempo y por eso utiliza herbicidas (Testimonio del Sr. Caturra proporcionado mediante entrevista, realizada en mayo 2023).

Esta familia seca el café en casa en una plancha de cemento, conocida como era, de aproximadamente 50 metros, pero la mamá del señor Caturra comenta que hace años que ya no se llena, después lo almacenan. En su caso, el café que produce lo utiliza en su mayoría

²⁷ Para mantener la privacidad de la familia que solicitó mantenerse anónima utilizo el nombre de Familia caturra como referencia a una variedad de café.

para “el gasto”, es decir para el autoconsumo, aunque también una de sus hermanas que vive en la ciudad de Querétaro vende café entre sus conocidos. Ellos llevan el café en bola a mortear y a tostar al centro de Xilitla, San Luis Potosí. En el año 2023, su cosecha fue de 600 kilos de café bola y comenta que por cada cinco kilos de café bola obtienen un kilo de café tostado.

En este caso observamos que motivados por la mamá, los hijos conservan la tradición de producir café, y encontré que eligen llevar el café a tostar fuera de la comunidad, surgiéndome la pregunta ¿Están seguros de que el café tostado en Xilitla es el suyo?, es algo que no se podría corroborar ya que ellos me comentaron que cuando llevan sus sacos de café los dejan en el tostador de Xilitla y mientras éste es tostado se van a realizar compras o pasear al centro, así que podrían darles el café de algún otro productor. Vemos como la trazabilidad no es necesariamente de Neblinas, sino que se vuelve regional al tener café de comunidades de tres estados diferentes, como en el caso de don Virginio, que también compra café en otras comunidades o en Xilitla, solo que él lo compra en verde para tostarlo en su olla.

Caso 6 Señora Gloria

La señora Gloria de 65 años de edad, continúa tostando café tanto para consumo de su familia o para cuando personas conocidas de Jalpan se lo solicitan, también tuesta para los peregrinos y así tener un ingreso extra, ella comenta que el café que tiene lo compró en el 2018 a un señor de otra comunidad, que compró alrededor de 300 kilos en bola para ella ir tostando de apoco, ella no producía, su esposo sí, actualmente tiene alrededor de 10 matas de café en su traspatio que comenta “esas se dieron solas” ya que están ubicadas frente a su cocina, desde donde arroja los residuos orgánicos a la tierra. Además de la venta ocasional de café, tiene una tienda en donde vende pan, galletas, harina de maíz y de trigo, queso y también vende cerveza.

En este caso nuevamente encontramos el rol de la mujer como tostadora y quien continua con la tradición de la producción de café, se puede observar que es considerado como una inversión a largo plazo y opción de ahorro, esto debido a la cantidad que compró, pues argumenta que el café en bola no se daña solo hay que cuidarlo de la humedad, nuevamente

la trazabilidad no es tan clara ya que no recordaba de cuál comunidad es el señor que le vendió el café.

Caso 7 Sr. Elodio

El señor Elodio, actualmente no produce, pero durante varios años sí lo hizo, además de que formó parte de la cooperativa y trabajó para una dependencia de gobierno en la que se encargaban de sanear semilla de maíz y frijol. Su familia producía café y uno de sus hermanos sigue produciendo. Comenta que su abuelo llegaba a producir hasta 100 toneladas de café el cual colocaban en eras de aproximadamente 50 metros de largo, lo llevaban a mortear y tostar por medio de caballos a Xilitla en costales de 80 kilos, pero que les pagaban por 50 kilos, no recuerda en cuanto pagaban. Durante el periodo presidencial de Felipe Calderón, dieron un curso de café de especialidad en donde les enseñaron a hacer que el café fuera más rentable (este curso también lo tomó el señor Virginio), en este curso les enseñaron sobre la distancia apropiada que debe de haber entre cada mata de café, es decir, de dos metros y refiere que las técnicas que aprendieron les deberían permitir que por huertas de aproximadamente 20 por 20 metros obtuvieran alrededor de una tonelada de café, tomando como referencia huertas de comunidades de Xilitla. Una de sus hijas fue a un rancho ejidal que se encuentra en Veracruz, además de ir con algunos otros habitantes de la comunidad, en donde les enseñaron técnicas de terraza para huertos de traspatio.

Uno de sus hermanos aún tiene huertas a las cuales se accede por un sendero de terracería que se encuentra aproximadamente a 20 minutos caminando de la casa del señor Elodio y están ubicadas a orillas del camino que conduce al río. Comentan que el kilo de café cereza lo pagan en \$20 aproximadamente, pero que casi no lo venden así, pues es muy económico y conviene más secarlo y venderlo en bola.

Durante el trayecto a las huertas me comentaba que “con el café no dañes tú, no tienes que quemar el bosque” (abril, 2023) ya que aludía sobre la importancia de tener árboles que le den sombra al café, ya sean frutales, o los que sirven para hacer madera. Además, dice que con el cultivo de café no contaminas porque la cáscara se usa como abono.

Caso 8 Señor Wenceslao

El señor Wenceslao Loyola García es un señor de 68 años produce café, además de trabajar la milpa, tiene una huerta que se encuentra a lado de una de las de Don Virginio, es un señor que ha sido entrevistado para algunos medios de comunicación, reconociendo su conocimientos en producción de café y ser de los mayores productores de café de la zona, además de asistir a las charlas o encuentros de productores que han organizado los diferentes presidentes municipales. Él emplea fertilizantes y también herbicidas en sus huertas en donde además tienen árboles frutales como plátano. Al igual que otros casos, el café que siembran lo usan para el consumo familiar, su esposa es la que le ayuda a tostarlo.

Él considera que lo que hace falta por parte de las instancias públicas y privadas es que aseguren la compra tanto de café como de las frutas que se producen en las huertas para que no se eche a perder, ya que considera que no hay un mercado para venderlos, además comentaba que también trabajar el café es pesado puesto que para llevar el café de sus huertas a su casa son alrededor de hora y media caminando, “se trabaja mucho para poco” (testimonio del señor Wenceslao proporcionado en entrevista realizada en abril, 2023).

Otros

Los habitantes también mencionaron a dos personas que no son de la comunidad pero que venden café de la zona, refieren al señor Viviano que es originario de la comunidad pero que actualmente vive en Agua Zarca, él compra y procesa café, algunos dicen que lo compra de otros estados para venderlo como café de Neblinas. La otra persona que me comentaron fue la señora Salomé Medina ella procesa y vende el café en la cabecera municipal de Landa de Matamoros, anteriormente formaba parte del comité de la cooperativa y compraba café en la comunidad, pero los habitantes dicen que actualmente el café que vende ya no es de Neblinas sino de otras comunidades.

En la comunidad, hay un habitante que tiene un vivero de plantas que él mismo ha ido germinando. El delegado, en una ocasión que lo visitó para conocer su vivero contó 10 mil matas de café de diferentes variedades. Sin embargo, los habitantes comentan que no es

planta certificada como café fino, y por ello consideran que el precio en el que las vende es elevado (entre \$10 a \$20 pesos por planta) en comparación con el costo de las que adquieren en viveros de Agua Zarca, Cerro de la Palma o de Xilitla, en donde las matas de café sí están certificadas, éstas las compran entre \$6 y \$10 por mata, además de que los mismos productores refieren que entre ellos se compran matas de café por \$12 pesos aunque no estén certificadas.

Desafíos de la trazabilidad

Ahora bien ¿por qué abordar con detalle estos casos?, porque cada uno de ellos permiten observar los elementos de la trazabilidad expuestos al principio del capítulo, así como los cambios socioeconómicos de la integración de la comunidad de Neblinas en el modelo de la globalización neoliberal, encontrando así una estrecha relación entre los cambios de actividades socioeconómicas y las alteraciones de las características biofísicas resultado de los efectos climáticos como las heladas o sequías; las plagas como la broca o la roya y el rol que han tenido las instancias públicas y privadas en la producción del grano.

Retomando el marco de análisis de las nuevas ruralidades (Cristóbal Kay, 2009, *passim*) encontramos que en la actualidad hay una diversificación de actividades económicas en el campo y, puesto que la principal actividad económica de la comunidad ya no es la producción de café, sino que ahora la mayoría de las familias productoras además de tener huertas realizan actividades de comercio, tienen algún oficio o hay migración por parte de algún familiar. En parte esta diversificación se debe a la falta de huertas y porque el café que producen se destina al autoconsumo y cumple la función de ser un ahorro, lo que en parte explica la necesidad de buscar fuentes de ingresos extra.

En lo que se refiere a la feminización del trabajo rural, encontramos casos en los que debido principalmente a la migración del esposo, las mujeres son las que asumen el rol de productoras, aunque ellas no trabajen directamente las huertas, sino que contratan a alguien para que realice las actividades pesadas del campo, esto puede deberse en parte a los demás

roles que tiene que cumplir, al ser madre, tener alguna otra actividad económica o como en el caso de la señora Inés, tener que desempeñar un cargo público.

Respecto de este punto, Aidee, mi informante, comentaba “huerta no es cualquier trabajo” (testimonio recabado mediante entrevista realizada en mayo, 2023) son los hombres los que van a trabajar las huertas por ser una actividad física pesada, y por los riesgos que existen ya que algunas de las huertas están camino al río, están empinadas, además de ello, si no están limpias, puede haber víboras ocultas entre la hojarasca que pueden causar la muerte de los trabajadores si son mordidos, en parte porque es un riesgo no alcanzar a llegar al centro de salud o si no hay antídoto para la mordedura, es por ello que las mujeres no suelen ir a menos que sea tiempo de recolección cuando previamente los trabajadores, limpian la maleza para que no se puedan esconder las víboras. En casos como en algunas comunidades de Oaxaca e Hidalgo las mujeres sí se involucran en el trabajo de las fincas, como me mencionaron dos de mis entrevistadas, una de ellas es productora en Oaxaca.

Con este testimonio se puede observar el rol de la mujer dentro de la trazabilidad de café, como tostadoras o quienes dirigen a los trabajadores, pero no se involucran en el trabajo en las huertas por los peligros que representan y les impedirían quizá cumplir con sus demás roles pues arriesgarían su vida. También es importante destacar la concepción de peligros que se tienen con respecto al trabajo en las huertas y la importancia de que el centro de salud este equipado o se cuente con la infraestructura adecuada en las comunidades para evitar la muerte por mordeduras de víboras.

Como se ha referido anteriormente la migración es un factor importante en las transformaciones socioeconómicas y culturales, en parte porque eso ha generado que no haya hombres para trabajar las huertas, en la comunidad son los hombres quién se dedican a realizar las actividades de cuidado de las matas de café, por otro lado, migrar se convierte en una aspiración de los jóvenes porque se convierte en una alternativa para generar recursos de manera rápida, al haber visto a sus familiares que obtuvieron recursos para construir sus casas o negocios y adquirir productos, no solo de primera necesidad, sino también celulares, pantallas, etcétera, lo que desde su perspectiva les da estatus en la comunidad. Un joven me

comentaba “Por trabajar la tierra pagan, por escardar la tierra de \$200 a \$300 por día. Por ayudante de albañil \$300[...] ya no alcanza para la comida, tan solo el kilo de frijol está en \$45.00 [...] allá pueden pagarte 80 dólares²⁸ igual en cosas de construcción” (información obtenida mediante entrevista realizada en diciembre, 2023).

Hay que considerar que, los temas a investigar en los espacios rurales pueden ser de diversas perspectivas por mencionar algunas; desde estudios de género, estudios económicos, organizacionales, ambientales, etcétera, y conforme los espacios rurales se han integrado al proceso de globalización neoliberal surgen temáticas que no se habían tratado con anterioridad. Además, hay transformaciones específicas en cada caso de estudio, pues recordemos que no todos los procesos son homogéneos. Para el propósito de esta investigación, abordaré las características de la producción de café y cómo han surgido transformaciones en ámbitos socioculturales, económicos y roles de género con el paso de los años. Pero en la revisión de marco de las nuevas ruralidades aún no aborda el intercambio constante que surge con el acceso a internet y otros medios masivos de comunicación en los espacios rurales algo que surgió durante mi estancia en campo.

Debido a la pandemia del COVID 19, en la comunidad se incrementó el uso del internet y con ello el acercamiento de la información por medio de las redes sociales y otras fuentes digitales, lo cual permite conocer otras prácticas culturales; algunas enfocadas a la producción de café, aludiendo al caso en el que, por medio de videos y tutoriales de *YouTube*, el productor ha aprendido técnicas que favorecen el desarrollo de las plantas de café en otros países, aprendizaje que este productor ha replicado en su huerta de traspatio. Sobre este punto, podemos observar otros fenómenos de carácter social, por ejemplo, hay una influencia que proviene del exterior sobre los jóvenes que favorece a que tengan otros intereses y aspiraciones más allá de trabajar en el campo. Si bien, como pendiente quedó realizar más entrevistas a las y los jóvenes de la comunidad, se pudo notar que el interés de algunos es acceder a la beca de gobierno para adquirir tecnología que les permita acceder a redes sociales

28 Un aproximado de \$1,357.43 por día. Calculo consultado el día 2 de mayo 2024 en <https://wise.com/es/currency-converter/usd-to-mxn-rate>

y ver contenido en las diferentes plataformas de *streaming*.

Otra de las transformaciones socioeconómicas que son particulares a la producción de café en Neblinas, es la integración de nuevas variedades de café,²⁹ tanto las que han sido vendidas a bajo costo por parte de las instancias de gobierno (las cuales eran de Puebla y Veracruz), así como las que adquieren en los viveros de Agua Zarca, Xilitla o en la propia comunidad y que son nombradas por ellas y ellos como variedades finas, por requerir mayores cuidados, razón por la cual he considerado que además de ser una transformación biofísica, es necesario considerarla como parte de las transformaciones socioeconómicas, al ser plantas que necesitan más cuidados, significa más tiempo de trabajo en las huertas, ocasionando que se involucren más personas, ya sean familiares o algún trabajador, lo cual representa una mayor inversión económica.

Considerando la migración de los hombres que son los que trabajan en las huertas, observando que por ello se ha optado por inscribir las huertas de café como parte de la beca Jóvenes Construyendo el Futuro para así incentivar a las nuevas generaciones a quedarse en la comunidad asegurándoles un ingreso y adaptar la producción de café de las nuevas variedades.

Los entrevistados además refieren que estas variedades de café comienzan a dar frutos desde el segundo o tercer año en comparación a la variedad de café criollo que empieza a florear y dar cerezas hasta el cuarto año, hay una diferencia en el tamaño de las plantas y de las cerezas de café, incluso hasta de color como el caso de la Bourbon amarillo. Además de que en las capacitaciones que recibieron les comentaban a los productores que a estas matas hay que podarlas para que no crezcan altas y continúe y mejore la producción de café por mata, y tienen un sabor diferente en la bebida final.

Los productores locales han continuado reproduciendo esta planta con la esperanza de que la roya no siga afectando a la producción, en el caso del señor que consulta videos de *YouTube*,

29 Colombia, Costa Rica, Sachimor, Mondo Novo, Oro Azteca, Geisha, Bourbon rojo y amarillo.

menciona que en estos aseguran que estas variedades son mejores, por lo que ha apostado a continuar sembrándolas. Como veremos más adelante estas variedades son apreciadas por algunos de los consumidores en la ciudad.

Otra de las transformaciones de los elementos de la trazabilidad es la forma de tueste, ya que como vimos en algunos de los casos se tuesta con gas, ya sea en la comunidad o en Xilitla, San Luis Potosí, aunque este no sea el método predilecto de las personas pues comentan que no tiene sabor y que por el color que tiene, “está crudo”. Es importante considerar que tostar con gas implica tener esta maquinaria que tiene un costo que oscila entre los \$30,000.00 y los \$200,000.00 pesos, esto aunado a las implicaciones que es llevarla a la comunidad y el costo del gas, que es de aproximadamente \$600.00, los habitantes comentan que cuando estaba la cooperativa de cafecultores, empleaban ese tipo de tostadores a gas pero que el sabor se lo da la leña. Sin embargo, como en el caso del café de la Sierra Neblinas a la semana puede tostar aproximadamente 100 kilos lo cual favorece a la mercantilización de este y permite ampliar los canales comerciales que el señor Maglorio tiene, pues cuenta con la capacidad de surtir un pedido semanal.

Sutti Ortiz (*passim*, 1971) refiere que el sistema de valores de los pequeños productores puede deberse a factores que moldean el comportamiento y las ideologías porque comparten ciertos arreglos económicos y quizá afrontan a una clase particular y el dominio político en este caso, del Estado, de este modo pueden tener los mismos valores culturales y sistemas cognoscitivos, y una organización que les permite sortear las dificultades que les representa el modelo económico actual. Así, como se observa en la comunidad, algunos de los habitantes prefieren vender su café a los dos tostadores de la comunidad, en parte porque lo usan como solución a una emergencia económica, ya que en la actualidad la producción es de autoconsumo y el remanente suele integrarse al mercado local o, en el mejor de los casos, regional. En el caso de don Virginio, rara vez vende el café sin tostar, en cereza o en bola, porque como se mencionó anteriormente, él se percató que son otros los que se llevan la ganancia, siendo su principal fortaleza el haberse librado de los intermediarios.

Como se puede notar, existe cierta resistencia y desconfianza por parte de algunos

productores respecto a tostar con gas o seguir los procesos enseñados en las capacitaciones. Esto se suma a la decisión de no aplicar agroquímicos y mantener los procesos tradicionales heredados por generaciones. Consideran el valor de la producción orgánica como una estrategia de venta y desconfían de experiencias anteriores donde, en lugar de beneficiarse, sus cultivos resultaron dañados. Además, algunos productores confían plenamente en que “si le sirvió a mi abuelo, a mí también”, como mencionó uno de ellos en una entrevista realizada en abril de 2023. Ortiz (1971) señala que la decisión de continuar con las prácticas y técnicas tradicionales se debe a que son formas bien probadas de minimizar la probabilidad de pérdida total, evitando así la contaminación y no depender de la compra de productos agroquímicos y de instancias de gobierno o privadas. Sin precios de garantía del gobierno, los campesinos deben encontrar otros medios para asegurarse un ingreso, un producto de consumo doméstico y la permanencia en el mercado.

Sumado a esos factores Ortiz destaca que, en ocasiones, las nuevas técnicas suelen tener oculto un costo a largo plazo que, debido a la agudeza de las y los campesinos, en ocasiones solo es percibido por ellas y ellos, un claro ejemplo de esto es la introducción de las variedades de café fino, las cuales requieren mayores cuidados o, como en el caso del tostador a gas, cuya posesión implicaría mantenimiento y la compra del gas, lo que incrementaría los costos de producción, además de que, como ya se ha referido, las personas consideran que no tiene sabor o que queda “crudo” si no se realiza el tostado con leña. En las consideraciones finales expongo algunas de las reflexiones en torno a estos factores.

Como se ha abordado a lo largo del capítulo hay una estrecha relación entre los cambios de los procesos de producción y los cambios biofísicos, se ha considerado que la ecología política nos brinda herramientas analíticas para comprender las causas y consecuencias de las transformaciones en los diversos contextos económicos, políticos y culturales (Nygren, *passim*, 2012). Teniendo en cuenta lo anterior, podemos abordar las características biofísicas desde varias perspectivas según los actores y valores de quienes, en este caso, participan de los procesos productivos. En el caso de la comunidad de Neblinas como se mencionó anteriormente las huertas, las variedades de café y los demás organismos de los propios ecosistemas, así como también las condiciones climáticas y propiedades de la tierra de donde

se encuentra la comunidad, forman parte de la Reserva de la Biosfera de la Sierra Gorda. Lo cual nos muestra la importancia y la abundancia de la biodiversidad que se puede encontrar en estos espacios de cultivo, donde, de una manera o de otra, las y los productores han sabido integrar las técnicas de producción al espacio del cual disponen, sumado a ello las reglamentaciones y prohibiciones que implica formar parte de una reserva nacional también genera limitantes en el uso de las tierras.

De las diferentes miradas y perspectivas que se tienen de estos espacios, podemos encontrar tres actores principales, los y las productoras para los cuales su perspectiva podría decirse que es más que simplemente económicas, pues, trabajar las huertas, es parte de una tradición y en algunos casos es parte de su identidad, aunque esto puede verse también como un mecanismo de ahorro. Un segundo actor son las instancias públicas que buscan favorecer el desarrollo de las comunidades, considerando que pueden ser instancias a nivel federal, estatal y municipal, que a través de la ejecución de los programas y apoyos han buscado mejorar la producción del café como se describió anteriormente. Y un tercer actor son las instancias privadas, en Neblinas encontramos una ONG que busca promover y concientizar sobre el deterioro del medio ambiente y una empresa cuya finalidad es potenciar la producción de café hacia un nicho de consumo muy específico, como lo es el café de especialidad.

En relación a la trazabilidad, la injerencia de estos actores se presenta en distintos niveles, pero en constante articulación, ya que como se hizo referencia anteriormente, los productores buscan el apoyo de las instancias de gobierno para continuar con la cafecultura, al recibir tanto las variedades nuevas, los agroquímicos, o la beca de Jóvenes Construyendo el Futuro, por aludir a los apoyos más recientes. Las instancias de gobierno ejecutan estos proyectos y apoyos, como lo fue la entrega de las plantas de Sarchimor, provisión de agroquímicos gratuitos. La empresa Majuk muestra un interés en involucrarse en varios de los elementos de la trazabilidad, pero sigue siendo un proyecto a futuro, por lo que por el momento aún no tiene una influencia dentro de los procesos de producción del café en las comunidades.

Ahora bien, en relación a las consecuencias y transformaciones encontradas en los niveles de producción, éstas surgieron por los efectos de las heladas y las plagas, la roya fue una de las

principales problemáticas que ocasionó la desaparición de huertas completas, y lo que tienen en común es que son consecuencia del cambio climático antropogénico que, como refiere Thomas Paul Henderson (2019), provoca que surjan alteraciones en los patrones meteorológicos, lo cual incrementa la incidencia y la severidad de las plagas, además de vulnerar a los cultivos.

Las alternativas para combatir este hongo es la siembra de variedades resistentes, aplicación de fungicidas, control de maleza, fertilización, sombra controlada y monitoreo constante,³⁰ como hemos observado los apoyos de las instancias de gobierno vendieron a bajo costo³¹ plantas certificadas de Sachimor, una de las variedades resistentes a la roya y la donación de plaguicidas, pero las productoras(es) no continuaron con las recomendaciones dadas cuando se les entregaron las plantas y no aplican los productos porque refieren que para ellos es importante no emplear productos agroquímicos, en parte por precaución a volver a experimentar pérdidas por una mala aplicación, y también porque este tipo de acciones no se encuentra dentro de sus sistemas de valores tradicionales.

Sumado a ello está el tema de la tenencia de la tierra, puesto que, si la huerta es rentada y el dueño la solicita, se le tiene que entregar, perdiendo así la producción de café, o como refiere el ingeniero Guadarrama, a veces si se muere el productor y la familia comienza a dividirse, en lo que resuelven, abandonan la huerta. Esto nos recuerda algunas de las propuestas expuestas por Enrique Leff (2003), en el sentido de que, en casos como los que hemos señalado, existe un conflicto de interés entre los actores en torno a la propiedad de la naturaleza, en este caso, centrada en la tenencia de la tierra.

Para abordar el análisis desde la ecología política realicé una revisión histórica sobre cuales habían sido los apoyos otorgados para la producción de café o la respuesta de las instancias de gobierno frente a las problemáticas que se generaron en los cafetales a causa de la roya, las heladas referidas por los entrevistados en campo, así como entrevistas a los representantes

30 Ver más en <https://www.croplifela.org/es/plagas>

31 Sí bien fue una donación de la cooperativa de Zongolica, Veracruz, y la secretaria de desarrollo rural pago el flete de Veracruz a Querétaro, los entrevistados refieren que se las vendieron a bajo costo porque pagaron el flete de Agua Zarca a Neblinas.

de la Secretaria de Desarrollo Agropecuario del municipio de Landa de Matamoros, y encontré cuatro puntos importantes: 1) existe una brecha entre los proyectos a favor de la producción de café y el cuidado del medio ambiente; 2) falta de regulación de tala de árboles, cuando hay cambio de uso de huertas de café a potreros, (en parte por la problemática de la tenencia de la propiedad), 3) la ausencia de incentivos a la producción de café; 4) Poco o seguimiento de los programas y apoyos que recibieron los y las productoras lo que ha generado el abandono de las huertas.

Los mismos representantes reconocen estas problemáticas, pero al ser propiedad privada, no se puede realizar más que concientización, la cual los mismos habitantes aluden a que falta esa regulación en la tenencia de la tierra, o el seguimiento del uso de los agroquímicos que les otorgan. Aún con los proyectos realizados tanto por la ONG del Maíz más Pequeño como por Neblinas Vivo, “falta mucho por hacer”, para que exista una moderación en la tala de árboles y a la conservación de la flora y fauna o la contaminación que algunos habitantes realizan que afecta a la cafecultura de la comunidad como refiere Jair (testimonio obtenido mediante entrevista realizada en abril 2023).

Si bien se ha procurado dar soluciones a las afectaciones por la roya, y atender algunos efectos de las sequías o heladas en años anteriores, en la aplicación de las políticas o proyectos dirigidos hacia la comunidad, hace falta el seguimiento para la correcta aplicación de los agroquímicos que les dan como apoyos, lo que se suma a la desconfianza de los y las productoras de la comunidad, que prefieren, por la convicción propia que es producto de sus sistemas cognoscitivos, no aplicarlos. También en estos programas y apoyos falta considerar los puntos anteriormente expuestos, buscando mejorar el asesoramiento para la producción del café fino, y este pueda ser vendido como micro lotes de café de especialidad en la ciudad de Querétaro, sin necesidad de intermediarios.

¿Quién bebe el café?

Se habló anteriormente que el elemento final de la trazabilidad son los consumidores, y ya que uno de los objetivos específicos de esta investigación es exponer los elementos de la trazabilidad del café producido en la comunidad de Neblinas en comercios y con consumidores de la ciudad de Querétaro, se realizaron algunas actividades con la finalidad de hacer difusión de algunos resultados de las estancias en campo a los consumidores, si bien la finalidad de estos era realizar un acercamiento entre consumidores y productores a través de la información, se procuró hacer hincapié en que en la actualidad el café que se produce en las comunidades es en su mayoría de autoconsumo o que responde a un mercado local, con ello me refiero a que los tuestes que tienen en las comunidades se realizan con leña o si son en tostadores de gas aún se realizan tuestes oscuros³², siendo que en los espacios en donde se realizaron las actividades con los consumidores se prefiere tuestes medios y métodos de elaboración de las bebidas distintos a los de la comunidad.

Por ejemplo, en las comunidades de El Aguacate y Neblina en la mayoría de las casas se prepara en las mañanas o si se acaba ponen más pues es común que tomen entre una a tres tazas de café al día por persona. El café lo preparan en una olla, los habitantes comentan que prefieren en el fogón puesto que así el café adquiere un sabor a leña, pero también lo preparan en las estufas de gas porque esto les ahorra tiempo, como comenta la Sra. Inés “es más rápido, uno solo pone la ollita a hervir y no hay que atizar la leña” (testimonio obtenido mediante entrevista, realizada en abril 2023). Es importante señalar que los niños comienzan a tomar café desde aproximadamente los tres años, pues les suelen dar leche con café y pan como desayuno.

En estas comunidades el café lo toman dulce, pues refieren varios entrevistados que el café les sabe amargo y que no sabe rico sin endulzar, además de que también le agregan leche. Con respecto las cantidades de café o de endulzante, varía dependiendo de cómo les guste en la casa. Un ejemplo de esto es en la casa de la familia Morales Casas, en donde se prepara el café en la olla sin endulzar y cada integrante de la familia lo endulza con azúcar de caña una

32 Entre la especialización del café se habla de que cada tono o tipo de tueste afecta de manera distinta a los sabores que tiene ya preparado. Ver mas en <https://www.ticocoffee.com/es/blog/tueste-cafe/tipos-tueste-cafe.html> consultado el 29 de agosto 2024

vez que se ha servido en su taza. Otro ejemplo es el de la señora Gloria, quien comenta que ella prefiere endulzarlo con pilón, (como nombran a lo que conocemos como piloncillo o panela), pero que hubo un tiempo que estaba más caro que el azúcar por lo que dejó de usarlo, además de que a sus nietos con los que comparte casa no les gusta el sabor así que ahora lo prepara con azúcar (testimonio de la señora Gloria, obtenido mediante entrevista, realizada en diciembre 2023).

Por otro lado, en la ciudad en los espacios donde se realizaron entrevistas de manera informal a los consumidores, la mayoría consume el café filtrado en diferentes métodos de extracción³³ como lo son el V60, Calita, *Aeropress*, y lo toman solo sin endulzar o en bebidas a base de *espresso* con o sin leche, cabe señalar que se realizaron en cafeterías o barras de café de especialidad, en donde se privilegia el consumo denominado como café de especialidad que como se ha mencionado anteriormente son clasificados así por responder a características establecidas por la SCA.

Notamos que hay una diferencia entre la forma de consumir y de elaborar el café en ambos espacios, y si bien en la ciudad hay una diversidad de formas de consumir esta bebida, es importante señalar que es en las barras de café de especialidad en donde se suele compartir elementos de la trazabilidad con la finalidad de hacer referencia a la calidad del café más que visibilizar a los productoras y a las productoras de café puesto que corresponden al consumo de café de la tercera ola, es decir a los estándares de un consumo globalizado y de nicho .

También en algunas de las entrevistas informales, Alejandra B. me comentaba que para ella si es importante saber y reflexionar sobre lo que hay detrás de una taza pues no solo es el trabajo de una persona, sino que al conocer sobre el café que consume sabe que apoya económicamente a quien produce el café, (testimonio obtenido en entrevista, mayo 2024).

33 Los métodos de extracción de café se refieren a utensilios, máquinas para la elaboración de bebidas a base de café. Ver más en <https://culturacafeina.com/preparacion-del-cafe/que-son-los-metodos-de-extraccion-de-cafe/> consultado el 29 de agosto 2024

Con este testimonio observamos que hay consumidores interesados por conocer sobre el proceso de producción, pero hay algunos otros que solo consideran la trazabilidad como una garantía de que su café es de especialidad.

Por falta de tiempo, queda como pendiente personal ampliar en futuras investigaciones o artículos de divulgación sobre las perspectivas del consumidor puesto que queda sin resolver la pregunta de ¿trazabilidad para quién o para qué? .

Capítulo IV. ¿QUÉ SE PUEDE HACER CON LA TRAZABILIDAD? (RETRIBUCIÓN SOCIAL)

El café es más grande que nosotros

Once Café

Al realizar el trabajo de campo en las comunidades de Neblinas y El Aguacate de Landa de Matamoros, Querétaro, y al aplicar algunas entrevistas en la ciudad de Querétaro, surgieron parte de las reflexiones metodológicas, a las que se sumaron las reflexiones personales en referencia a ¿qué se puede hacer ahora que se conocen, gracias al trabajo etnográfico, los elementos de trazabilidad de una comunidad?

Durante la materia de Profesionalización de la Antropología se aprendió a realizar la metodología del marco lógico en donde se parte de una problemática para elaborar un análisis de los involucrados, y a manera de árbol se exponen las causas y los posibles efectos, de igual manera otro árbol de medios y fines, para después plantear propuestas que atiendan algunas de las partes.

Con el propósito de retribuir a las personas con las que se realizó el proyecto de investigación, así como a la sociedad misma y siguiendo con los lineamientos para ser acreedora a la beca de posgrado que otorga Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (CONAHCYT), se plantea hacer difusión sobre los elementos que integran la trazabilidad

del café a los consumidores de la ciudad de Querétaro, así como favorecer la comunicación entre consumidor y productor para disminuir los intermediarios.

Problemática

Conforme a los datos obtenidos en la estancia de campo realizada entre los meses de abril, mayo y diciembre de 2023, los habitantes comentan que, a partir de algunas problemáticas climatológicas como las heladas, así como la proliferación de la plaga de un hongo conocido como roya, la producción de café disminuyó; lo que sumado a la búsqueda de un futuro mejor para las familias, algunos hombres y mujeres de la comunidad han tenido que migrar a la capital del estado de Querétaro, a otros estados de la república o a los Estados Unidos, lo cual ha ocasionado que en las comunidades se disponga de pocas personas para trabajar las huertas de café.

La producción de café ha disminuido en las comunidades de la Huasteca Alta.³⁴ La producción se ha visto afectada por diversos factores que amenazan la sustentabilidad y el bienestar de los productores. Entre estos factores se encuentran la implementación de políticas públicas que no atienden las necesidades y demandas de los caficultores, el cambio climático que altera las condiciones ambientales y favorece la aparición de plagas y enfermedades, y la migración que reduce la mano de obra y el arraigo al territorio. Estos problemas requieren de soluciones integrales y participativas que involucren a los actores locales, las autoridades, las organizaciones sociales y al consumidor final, con el fin de fortalecer la producción de café y, sobre todo, mejorar la calidad de vida de las comunidades.

Involucrados

Se ha considerado que las personas afectadas por esta situación son principalmente los habitantes adultos, tanto como hombres como mujeres, siendo ellos los que producen y

34 Elegí emplear Huasteca Alta para integrar a las comunidades aledañas que tienen una relación estrecha con el proceso de producción y comercialización haciendo referencia a comunidades como San Rafael, Guayabos, pertenecientes al estado de Hidalgo; El humo, Agua Zarca, Neblinas, El Aguacate del estado de Querétaro y Puerto Durazno, Xilitla del estado de San Luis Potosí.

comercializan el café, por lo que al verse afectada su principal fuente de ingresos y al buscar una alternativa económica para satisfacer sus necesidades se han visto en la necesidad de migrar a espacios urbanos del país o hacia los Estados Unidos.

Por otra parte, al disminuir la producción, las personas que compraban café cereza, para procesarlo y tostarlo, también se ven afectadas ya que tienen que recurrir a comprar el café en otros estados para su comercialización. De igual forma los consumidores locales y personas de la ciudad que antes compraban café de la Huasteca Alta se han visto afectados. Algunos otros involucrados que se podrían considerar como obstáculos, debido a que pueden presentarse como inconveniente para el proceso y comercialización de café, son seis: 1) los ganaderos de la región, ya que es otra actividad económica que también utiliza los recursos naturales de la zona lo cual puede convertirse en una competencia. 2) Las nuevas aspiraciones por parte de las y los jóvenes al considerar que la producción de café ya no es una actividad redituable. 3) Empresas que buscan invertir en mejorar la calidad y la cantidad de la producción, al querer modificar los procesos de producción, a diferencia de las y los productores tradicionales, si incluyen agroquímicos y también inciden sobre el precio, si, como ocurre en la región, no hay voluntad política y económica que permita el establecimiento de un sistema de comercio justo.

4) Los intermediarios, que a veces son conocidos como coyotes por ser quienes controlan los precios de compra y venta, desfavoreciendo siempre a los productores de las comunidades pues el precio lo ponen ellos sin considerar las necesidades del productor. Los consumidores al buscar nuevas experiencias sensoriales también exigen la especialización y mejoras en la producción de café de la Sierra y la Huasteca Alta. 5) las instancias de gobierno que crean y ejecutan las políticas y programas en los tres niveles, es decir, municipal, estatal y federal ya que al haber recortes de presupuesto o el implementar políticas y programas sin evaluar el contexto previamente o por falta de seguimiento. 6) De igual forma hay algunas prácticas que desempeñan los productores en el cultivo y procesamiento del café que no son la idóneas para el manejo y almacenamiento del café, para los estándares del mercado de nicho de especialidad.

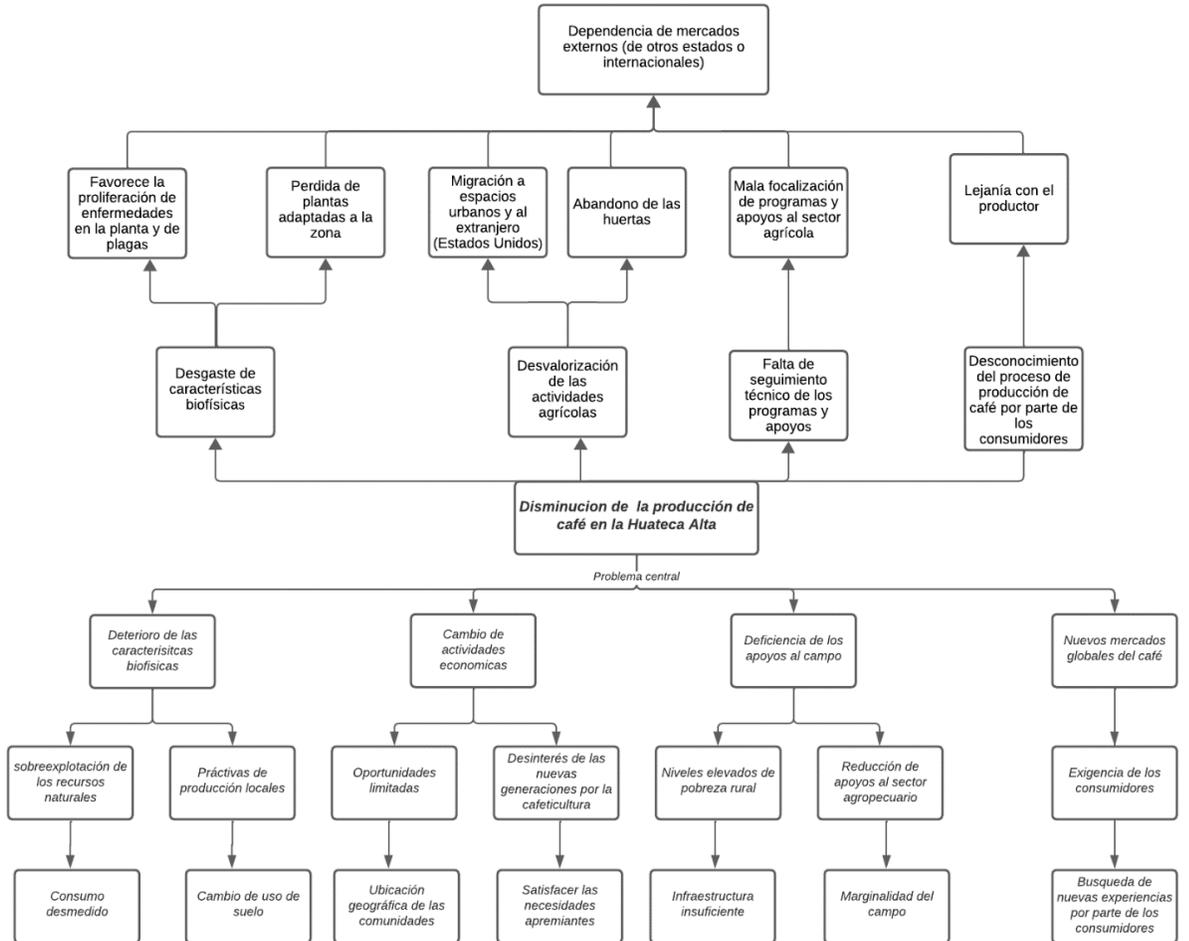
Los involucrados que pueden convertirse en aliados o que podrían ayudar a mejorar las condiciones productivas del cultivo del café, son las autoridades que ejecutan proyectos a

favor de la producción y los representantes locales al hacer la gestión de los recursos. Los habitantes son un elemento clave para el aprovechamiento de los recursos, así como los propios consumidores en donde quizá al conocer el contexto y el proceso de producción se fortalezca la compra de café de la Sierra y Huasteca Alta. Los inversionistas o empresas privadas pueden favorecer al comprar con precios justos el café o invertir en equipo que mejore las técnicas o herramientas que aligeren el trabajo de los productores. También las y los académicos representan un papel importante, ya que permiten visibilizar y reflexionar acerca de los diferentes factores y elementos de la problemática anteriormente planteada. A continuación se exponen algunas de las causas y efectos de la disminución de la producción de café en la Sierra y Huasteca Alta.

Árbol de causas y efectos

Se considera como problema central la disminución de producción de café en la Sierra y Huasteca Alta a partir de los factores ambientales, socioeconómicos, político-estructurales y de las necesidades de los nuevos mercados. De igual forma se exponen algunos posibles efectos de estos mismos factores que podrían ocasionar la dependencia de mercados externos tanto a nivel nacional como internacional.

Imagen 32 árbol de causas y efectos

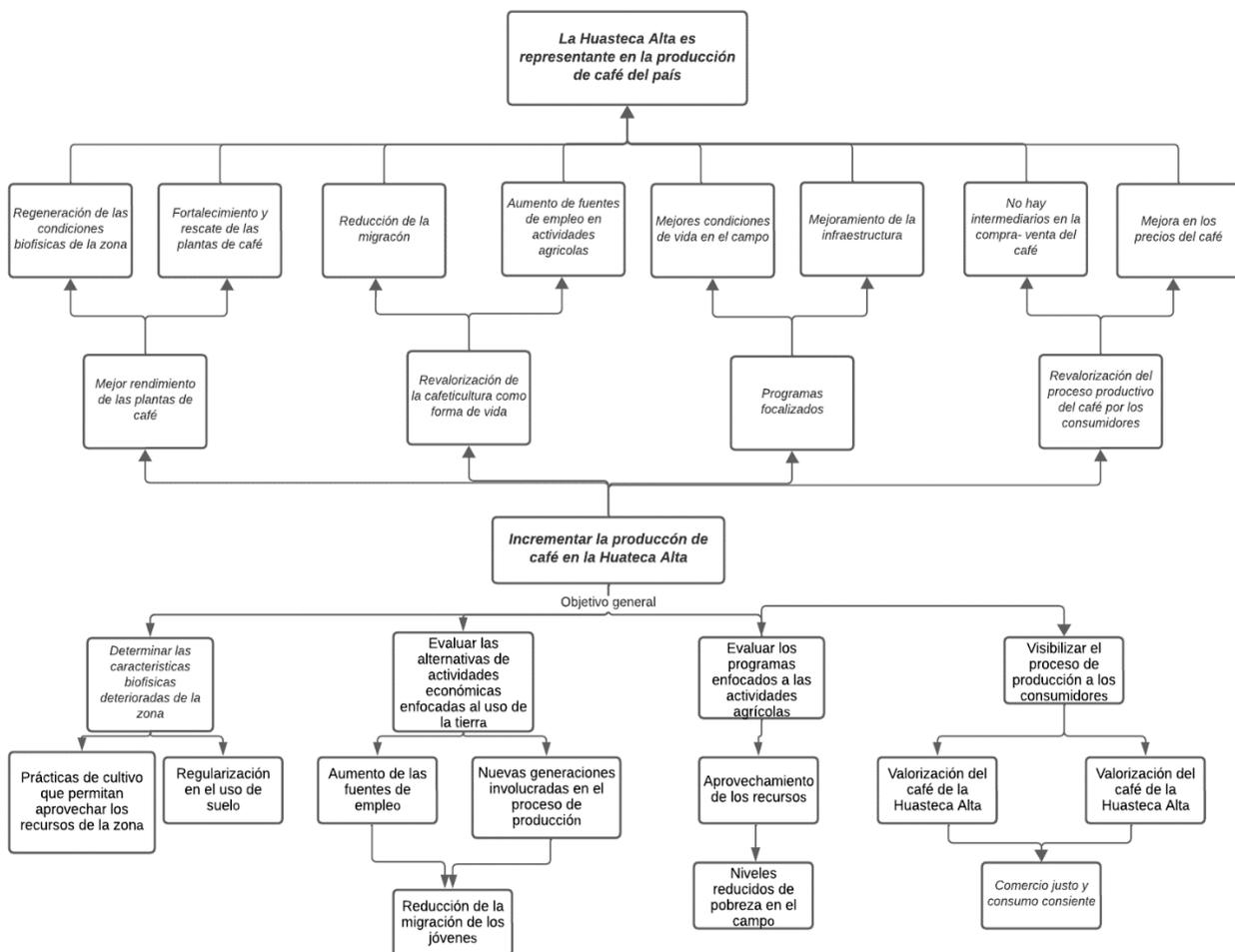


Fuente: elaboración propia a partir de datos de campo

Árbol de medios y fines

Debido al alcance que se puede tener, se pretende trabajar en el objetivo de visibilizar entre las y los consumidores el proceso de producción del café, de igual forma muestro el ejercicio completo para, posteriormente, plantear las actividades propuestas para lograr el objetivo antes mencionado.

Imagen 33 árbol de medios y fines



Fuente: elaboración propia a partir de datos de campo

Resumen narrativo

Tabla 4 Resumen narrativo Fin 3

Resumen narrativo	Indicadores Verificables	Medios de verificación	Supuestos
-------------------	--------------------------	------------------------	-----------

Fin 3	La mayoría de los consumidores de la Ciudad de Querétaro conocen el contexto de las comunidades y el proceso de producción de café de la Sierra y Huasteca Alta.	Incremento de compra directa del café producido en la Sierra y Huasteca Alta.	Se reducen los intermediarios y los productores reciben un pago justo por su producto.
Propósito 3	Se estrecha la relación entre consumidores y productores mejorando la relación de compraventa con los productores.	Número de kilos de café vendidos en los talleres y registro por parte de los consumidores de compras futuras.	La calidad del café de la Sierra y Huasteca Alta es revalorada por los consumidores.
Componentes 3	Taller de fanzines con las infancias de las comunidades.	Número de talleres realizados.	Las infancias reconocen y dibujan el proceso de producción en un Fanzine
Componentes 3	Talleres de experiencia sensorial donde el consumidor pueda conocer el contexto y el proceso de producción de café en la Sierra y la Huasteca Alta con los fanzines elaborados por las infancias de las comunidades.	Número de talleres realizados.	Los consumidores se sensibilizan y compran de manera directa con los productores.
Actividades 3	Talleres de realización de fanzines del proceso de producción con las infancias de las comunidades.	Número de talleres realizados Los fanzines realizados	Los talleres se realizaron en tiempo y forma con la participación activa de los involucrados.

	Talleres de experiencia sensorial en espacios de la Ciudad de Querétaro.	(lista de asistentes y relatorías)	Se estrecharon lazos entre consumidores y productores.
--	--	------------------------------------	--

Fuente: elaboración propia

Tabla 5 Resumen narrativo actividades

Resumen narrativo	Indicadores	Medios de verificación	Supuestos
Fin 3 Las infancias reconocen el proceso de producción de café de sus comunidades y elaboran fanzines.	F3.1 Las infancias re valoran la producción de café F3.2 Realizan fanzines sobre el proceso de producción de café.	Fanzines realizados Registro de asistentes a los talleres.	Se resignifica la producción de café a través de los talleres.
Fin 3.1 La mayoría de los consumidores de la Ciudad de Querétaro conocen el contexto de las comunidades y el proceso de producción de café de la Sierra y Huasteca Alta.	F3.1.1 Los consumidores de la Ciudad de Querétaro priorizan la compra directa con los productores de Sierra y la Huasteca Alta. F3.1.2 Los productores fortalecen sus redes de venta con la Ciudad de Querétaro.	Registro de los productores mediante encuestas sobre compras.	También se mejoraron las relaciones de compra y venta con la ciudad de Querétaro

Fuente: elaboración propia

Tabla 6 Resumen narrativo Propósito 3

Resumen narrativo	Verificables	Medios de verificación	Supuestos
<p>Propósito 3</p> <p>Se estrecha la relación entre consumidores y productores mejorando la relación de compra y venta con los productores.</p>	<p>P3.1 Al finalizar los talleres el 100% de los participantes se concientizan y compran directamente con el productor.</p>	<p>Registros de compra de café.</p>	<p>Las actividades fomentan el comercio justo e incrementa la venta de los productores sin intermediarios.</p>

Fuente: elaboración propia

Tabla 7 resumen narrativo Componentes 3

Resumen narrativo	Verificables	Medios de verificación	Supuestos
<p>Componentes 3</p> <p>Talleres de elaboración de fanzines con infancias de las comunidades de la Sierra y Huasteca Alta.</p> <p>Talleres de experiencia sensorial donde el consumidor</p>	<p>C.3.1 Se realizarán tres talleres</p> <p>Para la elaboración de fanzines.</p> <p>Tres talleres sensoriales en tres lugares diferentes de la Ciudad de Querétaro.</p>	<p>Relatorías y fanzines elaborados en las comunidades.</p>	<p>Las actividades fomentan el comercio justo e incrementa la venta de los productores sin intermediarios.</p>

pueda conocer el contexto y el proceso de producción de la con los fanzines de las infancias de las comunidades.			
--	--	--	--

Fuente: elaboración propia

Tabla 8 Resumen narrativo Verificables

Resumen narrativo	Indicadores	Medios de verificación	Supuestos
A 3.1. Talleres de elaboración de fanzines con las infancias de las comunidades de la Sierra y Huasteca Alta.		Registros contables, inventarios, informes financieros de avances del proyecto,	Las actividades se llevan a cabo en tiempo y forma según los planes de del proyecto. Durante la ejecución del proyecto los participantes y beneficiarios se mantienen estables y hay una constante participación.
A 3.2 Talleres de experiencia sensorial con productores y consumidores en espacios de la Ciudad de Querétaro.		Listas de asistencia, relatorías, fanzines.	

Fuente: elaboración propia

Descripción de las actividades a desarrollar y presupuestos

Con la finalidad de favorecer la relación intergeneracional y el compartir la historia oral de la producción de café de la comunidad, se plantea realizar talleres de elaboración de fanzines con infancias de entre seis y 12 años de edad de la comunidad y el apoyo de una productora de la comunidad, para ello se realizará una visita a una huerta de traspatio y se les platicará y preguntará sobre el desarrollo de la planta de café para que posteriormente las infancias realicen un fanzine con lo relatado.

Estos fanzines serán distribuidos en las barras de café para visibilizar los aspectos más destacables de la producción de café entre pequeños productores, y así hacer difusión de este asunto que resulta sumamente fundamental para posibilitar la real valoración de la trazabilidad por parte de las y los consumidores.

Para los talleres de elaboración de fanzines, se solicitará el apoyo a un miembro de la editorial Flores raras, su participación será voluntaria, solo se pagarán los viáticos.

Tabla 9 Presupuesto

Concepto	Costo	Total
Transporte de Querétaro a la comunidad de Neblinas	\$370.00 camión al Lobo \$150.00 raitero a Neblinas	\$1,040.00
Hojas blancas	\$35.00	\$35.00
Lápices de colores	\$34.90	\$139.60
Tijeras	\$14.25	\$114.00
Sacapuntas	\$20.00	\$60.00
Despensa para familia que nos dará hospedaje	\$1,000.00	\$1,000.00
Copias de los fanzines	\$1.00	\$40.00
Transporte de la comunidad de Neblinas a Querétaro	\$100.00 Raitero a Agua Zarca \$600.00 raitero de Agua Zarca a Querétaro	\$1,400.00

Total	-----	\$3,828.60
-------	-------	------------

Fuente: elaboración propia

Se comprarían 15 kilos de café molido para vendérselos a los asistentes de los talleres sensoriales, contemplando el que se emplearía para elaborar bebidas durante los talleres, el costo de estos dependería de las familias productoras, se estima una inversión de \$2, 700.00, este café se venderá al mismo precio al que se venda en la comunidad, y se compartirán datos de contacto de la familia productora a los compradores.

Para los talleres sensoriales se solicitará el espacio a tres barras de café de la ciudad de Querétaro, Tomo café, Terrible *Coffee* y Once café, la difusión se realizará por medio de las redes sociales de las barras participantes, cada taller tendría una capacidad máxima de 10 personas, es decir en total con los talleres serán 30 personas, se realizará la infusión de las bebidas mientras se les presenta el proceso de producción de las comunidades y se les entregará un fanzine.

Como parte de las actividades de retribución se entregará a las familias entrevistadas un álbum de fotos, y a la delegación un resumen monográfico de forma que pueda ser consultado por los habitantes interesados en el proceso de producción.

De igual forma, al término de la redacción de este proyecto de investigación, ya se han realizado tres actividades de divulgación sobre los resultados, se llevó a cabo una entrevista para radio y televisión UAQ, en el programa Tiempo y memoria, en donde se habló sobre la producción del café en la comunidad de Neblinas, refiriendo a elementos que integran la trazabilidad de café, con la finalidad de visibilizar que se produce café en el estado de Querétaro. También compartí algunas reflexiones sobre hacer campo en espacios lejanos a la ciudad de Querétaro, la cual se encuentra disponible en *Youtube*³⁵.

35 Disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=CBS0X--hx2M>

Realice un conversatorio en la barra de especialidad Tomo café, en donde se reflexionó sobre la importancia que tiene para los asistentes conocer los espacios de producción del café que toman. Este fue un primer acercamiento a los consumidores, en donde más que una metodología académica se realizó como un círculo para dialogar sobre qué es lo que importa al momento de consumir café, así como difundir las problemáticas actuales como lo son las afectaciones por los cambios climáticos, el desconocimiento del proceso de producción de café, puesto que algunos de los participantes desconocían que el café provenía de una baya (cereza).

Así como tres talleres en conjunto a la barra de especialidad *Cinnirolls* y el proyecto de café *Xuuka*, los talleres fueron sobre la elaboración de *Coldbrew* en donde se compartió sobre los elementos de la trazabilidad del café comparando los casos del café producido en Santiago Atitlán, Oaxaca y la Comunidad de Neblinas, Querétaro³⁶.

Consideraciones finales

A lo largo de esta investigación se emplea la trazabilidad como un concepto que, si bien no procede de la antropología, nos ha permitido definir y describir el proceso de producción y de distribución del café desde una mirada antropológica. Los elementos propios de la producción se comparten en varias de las comunidades productoras del país, basta con regresar a ver algunos de los textos citados en el marco referencial en donde se habla de las personas involucradas, los cambios y transformaciones en la producción o la respuesta frente a las alteraciones climatológicas o problemas con la roya para comprender esta afirmación.

Emplear el concepto de trazabilidad fue uno de los ejes centrales de la investigación puesto que es un concepto ya popularizado en el ámbito del café, hemos procurando visibilizar dentro de este concepto a las personas que lo producen y el contexto social, ambiental y económico en el que se desarrolla la producción de café. Si bien en las cafeterías y espacios donde se utiliza este concepto se suelen incluir algunos de los elementos que en este trabajo

36 Evidencias disponibles en anexos

hemos descrito, es necesario buscar la manera de ampliarlo para mostrar más de lo que hay detrás de la taza de café que consumimos.

Asumimos quizá que el café por ser parte de nuestro cotidiano, siempre va a estar en nuestras mesas, oficinas, conferencias, etcétera, pero prestando atención a las condiciones en las que las comunidades se encuentran, más allá de los índices económicos que suelen colocarlas en el nivel de “comunidades pobres”, ¿se están evaluando las condiciones climáticas a las que se ven sometidas por los cambios climáticos? ¿Cómo se prevén o qué acciones se realizan frente a las sequías? ¿Cómo evitar que los jóvenes migren en busca de mejores oportunidades? ¿Cómo lograr que la producción de café sea convertida en una actividad redituable para mantener motivados a los productores?

Son preguntas que quizá no se resuelven en esta investigación, pero que sí marcaron la pauta para realizarla y que dejan espacio para realizar proyectos futuros, en donde se profundice en las acciones para continuar con la producción de café en las comunidades aledañas a Neblinas, pertenecientes a la Sierra y a la Huasteca Alta, región que se integra por comunidades de Querétaro, Hidalgo y San Luis Potosí.

Considero importante aludir que uno de los faltantes de este proyecto es enfatizar en el rol que tienen los consumidores, ya que como lo mencioné anteriormente, la información o el interés que se tenga por saber más del origen del café, más allá de las características en taza, sino también el origen, pero sin integrar imágenes románticas e idílicas del trabajo campesino, puede determinar el que se favorezca o no un comercio justo o que exista una relación más estrecha y consciente entre productor y consumidor, favoreciendo con esto, a la manera de como lo ha hecho don Virginio, la participación cada vez menor de los intermediarios, hasta lograr su desaparición.

A lo largo de esta investigación surgieron inquietudes de cómo los elementos de la trazabilidad se han ido transformando como consecuencia de la integración de las y los productores, así como de quienes habitan la comunidad, a los procesos de la globalización neoliberal, entendiendo que este proceso es desigual para los países en “desarrollo”, los efectos de estos procesos han incrementado las desigualdades de los pequeños productores,

enfrentándose también a los cambios que se generan con las problemáticas climatológicas y las alteraciones en las características biofísicas de los espacios de cultivo.

Como se expuso a lo largo de este trabajo, los cambios y transformaciones están estrechamente ligados con la relación que tienen las personas con las huertas y sus maneras de producir café, así como con los roles que cada uno de los actores involucrados desempeña, por lo que es imposible hablar de cómo los elementos de la trazabilidad se han visto afectados por las plagas como la roya sin tener en cuenta los factores políticos y económicos a los que se encuentran sujetos quienes se dedican a la caficultura. Aunado a esto, es preciso tener en cuenta que muchas de las transformaciones de las que hemos dado cuenta son resultado de los cambios climáticos ocasionados por el hombre y la sobre explotación de los recursos, que generan las condiciones para que este tipo de problemáticas -las plagas, por ejemplo- sigan proliferando.

Cuando hablo de las transformaciones son aquellas que se describen en los casos particulares de las familias, los cuales son económicos y socioculturales, pues se ha observado cómo buscan apoyarse de los recursos económicos y técnicos de las instancias públicas y privadas, o mediante la búsqueda de una alternativa económica que permita seguir sosteniendo la producción de café como lo es migrar y que las mujeres sean las que asuman el rol de productoras encargadas de mantener la huerta de café o su cultivo en la modalidad de traspatio. Por otro lado, puede verse como el acceso a nuevas formas de comunicación, ha favorecido la adquisición y el intercambio de saberes por medio de las redes sociales, lo que puede beneficiar a la producción de cafés finos o de especialidad, como se les conoce en las ciudades. Aunque es importante destacar que ese tipo de variedades requieren mayores cuidados.

Por otra parte, las instancias públicas han intentado solucionar los problemas de la producción de café mediante la introducción de variedades que sean más resistentes a las plagas como la Sachimor, siendo esta una de variedad conocida como café fino, que, como mencioné en el párrafo anterior, necesitan mayores cuidados, esto ha derivado en que se necesite mano de obra extra, razón por la cual algunos productores optan por favorecerse de

programas como el de Jóvenes Construyendo el Futuro para poder tener quien les ayude con dichas labores sin tener que desembolsar parte de sus, ya de por sí, raquíuticos ingresos.

Cierro mi trabajo con este breve recuento de algunos puntos relacionados con la trazabilidad, así como algunas de las afectaciones que ha tenido la producción de café por motivos biofísicos (en particular los climáticos), y económicos, así como la movilidad social derivada del ingreso de la comunidad al modelo de la globalización neoliberal, lo que a su vez tiene incidencia en la continuidad o abandono de las actividades culturales orientadas hacia el cultivo, procesamiento, venta y consumo del café, en el mismo sentido destaco la manera en la que estos fenómenos inciden poderosamente en que el proceso de feminización del ambiente rural, lo que no solo se observa en el rubro de la producción, sino que abarca ámbitos políticos de representación comunitaria que tradicionalmente habían sido ocupados por hombres, como el caso de la Jueza Inez Mata.

Una parte importante y que cada vez es más evidente en los estudios rurales en México es el de la influencia de las redes sociales (*TikTok, Facebook, YouTube, WhatsApp*, por mencionar algunas) en la transformación de los elementos socioculturales de quienes habitan y trabajan en el campo. Todo lo anterior ha tenido la finalidad de destacar la importancia de continuar visibilizando los elementos que, como consecuencia de esta investigación, pueden y deben de tenerse en cuenta en futuras investigaciones.

Es evidente que la producción de café enfrenta una crisis ya de antaño conocida, situación que ocurre no solo en las comunidades con las que trabajé para esta investigación, sino que se trata de un problema de índole internacional, crisis que incluye parte de algunos de los rasgos que presenté a lo largo de mi tesis. Lamento no haber podido profundizar en la exposición y análisis de todos y cada uno de ellos, o haber dejado de lado algunos otros e incluso, otros más, ni siquiera haberlos abordado, la lectora o el lector comprenderá que esto no es intencional, por cuestiones de tiempo, insuficiencia de recursos económicos y, en ocasiones, algunas situaciones personales, me han impedido profundizar más en este proyecto, no así la disposición de las personas con quienes trabajé, ellas y ellos están siempre abiertas y entusiastas a contribuir en este tipo de investigaciones, agradezco infinitamente

sus enseñanzas y el tiempo que me dedicaron, vaya para todas ellas y ellos mi más sincero reconocimiento pues ante las adversidades que aquí han sido descritas, siempre tienen estrategias para continuar con sus vidas.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES ELECTRÓNICAS CONSULTADAS

Academia. (n.d.). Notas para una antropología del café. *Edu.mx*. Recuperado de <https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/index.php/ediciones-anteriores/65-vol-58-num-2-abril-junio-2007/alimentacion/102-notas-para-una-antropologia-del-cafe>

Aguirre-Saharrea, F. (2005). 1.11 Características políticas de la cafecultura en México. *Revista Vinculando*. Recuperado el 1 de marzo de 2024, de https://vinculando.org/comerciojusto/cafe_mexico/cafe_caracteristicas_politicas.html

Arriaga, O. J. L., Fabela, R. C., Gutiérrez, G. L., & Sotelo, C. N. (2021). El conocimiento tradicional como práctica erudita entre productores de café en Xico, Veracruz, México. *Antropología Cuadernos de Investigación*, (No 24), 114-130.

Artusi, N. (2019). *Manual del café* (1ra ed.). Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Planeta.

Carrillo P., Á. (2017). Factores que impulsan y limitan el consumo responsable. *ECA Sinergia*, 8(2), 99-112. https://doi.org/10.33936/eca_sinergia.v8i2.728

Castellanos, F. L. A. (2009). *Diseño conceptual de un sistema de información geográfica para la certificación y trazabilidad del café orgánico en la selva Lacandona* [Tesis de maestría, Centro de Investigación en Geomática “Ing. Jorge L. Tamayo” A.C.]. México D.F.

Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria. (2018). *Reporte El café en México: Diagnóstico y Perspectiva*.

Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria. (2019). *Propuestas para reactivar la producción y comercialización de café en México 2019-2024*.

Ejea M., M. T. (2009). Café y cultura productiva en una región de Veracruz. *Nueva Antropología*, 22(70), 33-56. Recuperado el 29 de septiembre de 2022, de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=15911921003>

García Hernández, L. A., Martínez Bottego, E., & Salas Quintanal, H. (1998). La globalización de la industria lechera mexicana y las empresas agroalimentarias transnacionales. *Agroalimentaria*, 6, 31-41.

Gómez, R. A. (2009). *Conceptos de Geomática y estudios de caso en México*. Instituto de Geografía, UNAM.

Guber, R. (2001). *La etnografía, método, campo y reflexividad*. Bogotá: Grupo Editorial Norma.

Henderson, T. P. (2019). La roya y el futuro del café en Chiapas. *Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Sociales. Revista Mexicana de Sociología*, 81(2), 389-416. Recuperado de <https://revistamexicanadesociologia.unam.mx/index.php/rms/article/view/57874>

Leff, E. (2003). La Ecología Política en América Latina. Un campo en construcción. *Polis*. Publicado el 11 octubre 2012. Recuperado de <http://journals.openedition.org/polis/6871>

Mattia. (2017). ¿Qué es un barista y cuáles son sus funciones? *Tico Coffee*. Recuperado de <https://www.ticocoffee.com/es/blog/barismo-cafe/que-es-un-barista.html>

Moguel, P., & Toledo, V. M. (1996). El café en México, ecología, cultura indígena y sustentabilidad. *Ciencias*, 43, 40-51. Recuperado de <https://www.revistacienciasunam.com/pt/185-revistas/revista-ciencias-43/1749-el-cafe-en-mexico-ecolog-ada,-cultura-indigena-y-sustentabilidad.html>

Muñoz-Rodríguez, M., Gómez-Pérez, D., Santoyo-Cortés, V. H., & Rosales-Lechuga, R. (2019). *Los negocios del café: ¿Cómo innovar en el contexto de la paradoja del café, en pro de una red de valor más inclusiva y accesible?* México: Universidad Autónoma Chapingo, CUESTAAM.

Nygren, A. (2012). Ecología política: Análisis contextualizado sobre el medio ambiente y la sociedad. En L. Durand, F. Figueroa, & M. Guzmán (Eds.), *La naturaleza en contexto: Hacia una ecología política mexicana* (pp. 11-20). Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), México, D.F.

Ortiz, S. (1979). Reflexiones sobre el concepto de la “cultura campesina” y los “sistemas cognoscitivos campesinos”. En T. Shanin (Ed.), *Campesinos y sociedades campesinas* (p. 288). Fondo de Cultura Económica.

Rodríguez, M. E. (2015). *Trazabilidad del café: una estrategia de diferenciación en el mercado de cafés de especialidad* [Tesis de maestría, Colegio de Postgraduados Institución de Enseñanza e Investigación en Ciencias Agrícolas]. Amatlán de los Reyes, Veracruz.

Rodríguez M., J. R. (2014). ¿Es posible desarrollarse en torno al café orgánico? Las perspectivas de un negocio local-global en comunidades mayas. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, (19), 217-241. Recuperado el 29 de septiembre de 2022, de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81431457010>

Salas Quintanal, H., Rivermar Pérez, M. L., & Velasco Santos, P. (Eds.). (2011). *Nuevas ruralidades: Expresiones de la transformación social en México*. UNAM y Juan Pablos Editores, México D.F.

Salas Quintanal, H., & González de la Fuente, I. (2013). Nueva ruralidad: procesos sociolaborales y desagrarización de una sociedad local en México (1980-2010). *Gaceta de Antropología*, 29(2), artículo 03. Recuperado de <http://hdl.handle.net/10481/28504>

Puerta, H. (2004). ¿Ética en la globalización? Reflexiones para una estrategia en Encuentro Internacional sobre Integración Regional, G. y. S. A. [., México Congreso Cámara de Diputados Programa de Investigación y Servicio en Problemas Económico Sociales del Sector Agroalimentario y Coordinación de Reforma Agraria, Universidad Autónoma Chapingo (México (Estado)), Perales Salvador, A., Morales Morales, B., & Valle Sánchez,

M. d. (2004). *III Encuentro internacional: Integración regional, globalización y sector agropecuario*. Texcoco, Estado de México: H. Cámara de Diputados, Programa de Investigación y Servicio en Problemas Económico Sociales del Sector Agroalimentario y Coordinación de Reforma Agraria: Universidad Autónoma Chapingo.

ANEXOS

Anexo 1 Glosario

Arábica o Arábica: un subgrupo de variedades de la planta del café. Una de las más producidas a nivel mundial y predilecta por el sabor en taza.

Barras de café de especialidad: Establecimientos especializados en café de la tercera ola de café, es decir en donde se realizan bebidas a base de cafés evaluados con el modelo taza de excelencia.

Beneficio: Es una forma de referirse al método que se emplea para separar la pulpa y cáscara de la ciruela y dejar lo que se consume que es la semilla del café.

Bolitas: es la forma de referirse al fruto del café, es decir, la cereza, por lo general se emplea cuando está aún no está madura.

Café almendra: Semilla de café, suele usarse para referirse a cuando está dentro del café cereza

Café cereza: es la fruta del cafeto, en donde se encuentra la semilla, es la principal forma de vender el café en las comunidades.

Café en bola: Se refiere al proceso conocido como natural, en este una vez que se ha cortado la cereza se seca al sol hasta encontrarse deshidratada. Se emplea para referirse cuando ya está deshidratado.

Café en grano: Se usa cuando la semilla del café está entera, ya sea en verde o tostado sin moler.

Café de especialidad: Se emplea para referirse a una categoría de café de variedades arábicas que ha sido seleccionado maduro, procesado rigurosamente y tostado por expertos, además de haber sido calificado bajo las reglas de la *Specialty Coffee Association* (SCA).

Café fino: Forma en la que conocen los habitantes de Neblinas a las variedades de café de especialidad.

Café en rejilla: Es una forma para referirse a la semilla del café una vez que se le ha sido despulpado sin importar el tipo de proceso (lavado, natural, enmielado), y está aún sin tostar.

Café en verde: otra forma para llamar a la semilla de café sin tostar, ya que esta suele tener un color verdoso.

Cafeto: planta de café la cual se divide en grupos de sub variedades, las más conocidas Arábicas y Robustas.

Cama africana: una estructura que se emplea para mantener elevada del suelo las cerezas de café durante el secado natural o bola.

Cata: proceso para hacer la infusión y evaluar las características de la bebida elaborada a partir del café tostado y molido.

Componer: En la comunidad se refieren a preparar el café para tostarlo, consiste en secar nuevamente al sol, por lo menos un día antes de mortear y separar el café en rejilla.

Despulsar: separar la pulpa y cáscara de la cereza de la semilla de café

Era: plancha de piedra laja o cemento en donde se coloca la cereza de café para secarse al sol hasta encontrarse deshidratada.

Escardar: limpiar, deshierbar la tierra donde se planta, generalmente se emplea el güíngaro.

Huerta: les llaman huertas a los terrenos destinados al cultivo de café, estos tienen diferentes extensiones, y en ocasiones hacen alusión por la cantidad de matas de café que tienen y no a las dimensiones de metros cuadrados.

Lavado: método por el que se separa la pulpa y cáscara de la cereza de café cuando está recién cortada, se emplea una despulsadora y agua.

Loza: es otra forma de nombrar a los techos de las casas en donde ponen a secar las cerezas del café.

Natural: método para secar el café por medio de la deshidratación de la cereza de café, al colocarse en los techos de las casas o en las eras.

Mortear: Es el método en el que se emplea un molino manual, eléctrico o un mortero de madera para separar la pulpa y cáscara de café en bola.

Proceso: Se refiere al método por el cual se quita la pulpa a la cereza de café.

Quelite: en la forma en la que llaman a la planta de café antes de ser trasplantada en la huerta.

Quintal: medida de 46 kilos aproximadamente, que se emplea para estandarizar la compra y venta de sacos de café nacional e internacionalmente, usualmente para el café en verde.

Robusta: un subgrupo de variedades de la planta del café, resistente a plagas, que requieren menores cuidados en comparación a las arábicas, con mayor contenido de cafeína.

Sabor en taza: descriptores de gusto que surgen en las catas de café, que pueden ser florales, frutales, frutos secos, entre otros.

Saco de café: medida que se emplea para la compra y venta de café tanto nacional como internacional, el peso estándar es de 46 kilogramos.

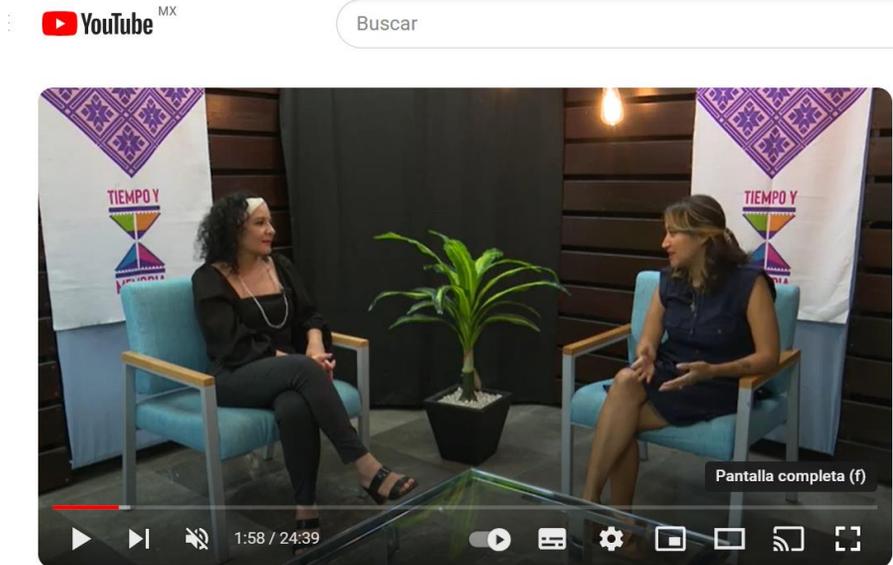
Tostar: método por el que se pasa por calor al café en verde para el consumo, puede ser por medio de máquinas especializadas a gas o leña, o en comal u olla de barro.

Trilladora: máquina que se emplea para separar la cáscara y pulpa de la cereza de café, ya sea de manera manual o eléctrica.

Variedad de café: se refiere al subgrupo de la diversidad de plantas que hay de las plantas de café, como lo son arábica, robusta. Y sus subvariedades como geisha, bourbon, Sarchimor, costa rica, oro azteca, typica que son sub variedades arábicas.

Anexo 2 Evidencias retribución social

Imagen 34 entrevista programa Tiempo y Memoria



Tiempo y Memoria: Producción de café en Neblinas, Querétaro

Fuente: Captura de pantalla del video en *YouTube*, disponible en:

<https://www.youtube.com/watch?v=CBS0X--hx2M&t=118s>

Imagen 35 conversatorio realizado en Tomo Café



Fuente: Archivo personal, mayo 2023

Imagen 36 Taller de elaboración de *Coldbrew*, con *Cinnirolls* en *Xuuka* café



Fuente: Archivo personal, agosto 2023